ANTIPASTI

Acarajé

Antipasto a base di fagioli secchi

Ricetta

Frullate per qualche attimo i fagioli in modo da spezzarli senza sminuzzarli troppo. Metteteli in una ciotola e copriteli con abbondante acqua fredda. Lasciateli a bagno per 24 ore. Trascorso questo tempo, immergete le mani nella ciotola e smuoveteli, quindi eliminate con una schiumarola le bucce venute in superficie.
Scolate i fagioli e frullateli di nuovo fino a ottenere una crema.
Unite la cipolla, anch'essa frullata e il coriandolo sminuzzato.
Salate e mescolate bene il tutto.
Scaldate 2 tazze d'olio di palma o di oliva in una padella a fuoco moderato.
Prelevate la crema a cucchiaiate e fatela cadere nell'olio caldo aiutandovi, per staccarla, con un altro cucchiaio.
Friggete 6 o 7 acarajé per volta. Quando sono croccanti da una parte, girateli e friggeteli dall'altro lato. Deponeteli su un foglio di carta assorbente e proseguite nello stesso modo fino a quando avrete esaurito l'impasto.
Servite gli acarajé caldi o tiepidi. Sono buoni così, ma potete anche aprirli un poco nel mezzo e insaporirli con qualche goccia di tabasco. Gli acarajé sono una specialità tipica di Bahia, dove si possono gustare per la strada. Li preparano in banchetti improvvisati le bahiane e, gustati appena fritti, sono uno spuntino delizioso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fagioli secchi (fagioli cannellini)
- 1 cipolla
- alcuni rametti di coriandolo fresco (o menta)
- sale
- olio di palma (o olio d'oliva)

Ricette simili

- Crema Fritta Di Fagioli
- Crema Fritta Ai Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Bruschetta Wurstel E Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini

Acciugata Estiva

Antipasto a base di filetti d'acciughe

Ricetta

Tostate il pane e sfregatelo con l'aglio, poi irroratelo con un filo d'olio.
Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe.
Spalmate il composto sul pane, poi cospargete con il cipollotto tritato o affettato molto sottilmente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale casereccio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 400g di fichi maturi
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cipollotto fresco

Varianti

- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (3)
- Acciugata Estiva (4)

Ricette simili

- Bruschetta Alle Acciughe
- Pan Bagna' Di Nizza
- Pane Farcito
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Acciugata Estiva (2)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tostate il pane e sfregatelo con l'aglio, poi irroratelo con un filo d'olio.
Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe.
Spalmate il composto sul pane, poi cospargete di erba cipollina tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale casereccio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 400g di fichi maturi
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- erba cipollina tritata

Varianti

- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (3)
- Acciugata Estiva (4)

Ricette simili

- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Alle Acciughe
- Pane Farcito
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Acciugata Estiva (3)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tostate il pane e irroratelo con un filo d'olio.
Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe e l'aglio.
Spalmate il composto sul pane, poi cospargete di erba cipollina tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale casereccio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 400g di fichi maturi
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- erba cipollina tritata

Varianti

- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (4)

Ricette simili

- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Alle Acciughe
- Pane Farcito
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Acciugata Estiva (4)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tostate il pane e irroratelo con un filo d'olio.
Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe e l'aglio.
Spalmate il composto sul pane, poi cospargete con il cipollotto tritato o affettato molto sottilmente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale casereccio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 400g di fichi maturi
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cipollotto fresco

Varianti

- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (3)

Ricette simili

- Bruschetta Alle Acciughe
- Pan Bagna' Di Nizza
- Pane Farcito
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Acciughe Aceto E Olio

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Diliscare le acciughe lavandole bene sotto l'acqua perché perdano tutto il sale che le avvolge. Disporle ordinatamente in una ciotola e coprirle con l'aceto facendole marinare per 2 ore.
Scolare completamente l'aceto e coprire le acciughe con l'olio. Far riposare per circa un'ora e servire con pane casereccio e riccioli di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di acciughe salate
- aceto di mele
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Insalata Di Stoccafisso
- Acciughe Marinate (2)
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Chiculliata
- Pitta Di Granturco

Acciughe Al Finocchio

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavare e diliscare le acciughe; metterle a scolare. Intanto in abbondante olio far imbiondire dolcemente l'aglio; unirvi le acciughe e far rosolare unendo semi di finocchio pestati (perché sprigionino più aroma).
Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe.
Servire con polenta o pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di acciughe freschissime abbastanza grandi
- aglio
- semi di finocchio
- olio d'oliva extra-vergine delicato
- sale marino integrale

Ricette simili

- Alici Al Finocchio
- Crostini Al Tonno
- Olive Verdi Ammaccate
- Alivi Ammaccate
- Acciughe Marinate (2)

Acciughe Al Limone (2)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe aprendole con le mani dalla parte della pancia.
Eliminate la testa e la lisca centrale, lavatele accuratamente e asciugatele con carta da cucina.
Allineate i filetti in una pirofila o in una fondina, salateli appena e copriteli con abbondante succo di limone filtrato o se preferite con dell'aceto di vino bianco. lasciate marinare per un giorno al fresco.
Sgocciolate le acciughe dalla marinata, disponetele nel piatto da portata, cospargetele di prezzemolo tritato e di cipolline affettate a velo. irrorate con olio e servite subito. vini di accompagnamento: Cinqueterre DOC, Aquileia Riesling Renano DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 limoni (o aceto di vino bianco)
- 2 cipolline fresche
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Acciughe Al Limone (3)
- Acciughe Al Limone (4)
- Acciughe Al Limone (5)

Ricette simili

- Panzanella Toscana (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Champignon Alla Greca
- Cipolline Sott'olio (2)
- Cipolline Sott'olio

Acciughe Al Limone (3)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Le acciughe così preparate si conservano per alcuni giorni.
Pulire le acciughe tirando la testa: in tal modo si estraggono anche le interiora. Porle in una terrina salandole modestamente. Ricoprirle internamente di succo di limone e aggiungere un poco di pepe.
Lasciare in fusione almeno un giorno, meglio se due. Prima di servire togliere le lische e condire i filetti delle acciughe, che saranno divenuti bianchissimi, con olio d'oliva e cipolline fresche tagliate a sottili rotelline. Al posto del succo di limone si possono far macerare le acciughe in aceto di vino bianco, in questo caso occorre meno tempo per la macerazione.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche
- succo di limone
- sale
- pepe
- per servire:
- olio d'oliva
- alcune di cipolline fresche

Varianti

- Acciughe Al Limone (2)
- Acciughe Al Limone (4)
- Acciughe Al Limone (5)

Ricette simili

- Alici Marinate (5)
- Acciughe All'aglio
- Alici All'aglio
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Marinata Di Alici

Acciughe Al Limone (4)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Spinate le acciughe, togliete la testa e pulitele all'interno. Sistematele in un vassoio e copritele interamente di succo di limone per 12 ore, successivamente conditele con olio, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe
- succo di limone
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Acciughe Al Limone (2)
- Acciughe Al Limone (3)
- Acciughe Al Limone (5)

Ricette simili

- Alici Crude
- Acciughe Crude
- Pane Con Il Burro All'acciuga
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Crostini Ai Tartufi Neri

Acciughe Al Limone (5)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Spinare e lavare le acciughe e disporle in un piatto capiente. Versarvi il succo dei limoni e regolare di sale e di pepe. Far macerare per almeno 12 ore, quindi toglierle dalla marinata, ricoprirle con l'olio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 4 limoni (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Acciughe Al Limone (2)
- Acciughe Al Limone (3)
- Acciughe Al Limone (4)

Ricette simili

- Acciughe Alla Sanremasca
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe Crude Al Limone
- Sfogliatine Golose
- Alici Marinate (5)

Acciughe Al Pomodoro

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulire e diliscare le acciughe sotto acqua corrente, asciugarle su un panno.
Fare un trito d'aglio e prezzemolo e poco pepe.
Adagiare sul fondo di una teglia metà dei pomodori e salarli; accomodarvi sopra le acciughe, salare e cospargervi il trito preparato.
Coprire coi pomodori restanti e olio e mettere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.
Servire con prezzemolo tritato fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe freschissime
- 400g di pomodori sbollentati spellati e sminuzzati
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- poco di pepe bianco

Ricette simili

- Alici Al Pomodoro
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe Al Finocchio
- Alici Al Finocchio
- Acciughe In Teglia

Acciughe Al Verde

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Prendi una quantità adeguata di acciughe sotto sale; più sono belle spesse e grassottelle meglio è. Sciacquale bene, togli le lische, ed eventualmente passale pochi minuti in acqua e aceto.Pesta nel mortaio: aglio, prezzemolo, ottimo olio di frantoio. Prima pesta aglio e prezzemolo, poi diluisci un po' con poco olio, poi finisci di stemperare il tutto in una scodella. Non devi ottenere una crema spessa, ma un bagnetto piuttosto fluido; la quantità dell'aglio dipende dalla tua tolleranza e quella del tuo prossimo; più ce n'è, meglio è. Facoltativa una presa di basilico per profumare; alcuni aggiungono anche un po' di peperoncino, ma altera il gusto. Annega a strati alterni i filetti delle care bestiole in questa crema, che avrai preparato in quantità sufficiente a ricoprirle completamente.Fai stagionare in frigo, in un'area non troppo fredda, almeno una settimana. Si gustano come antipasto, o ottimo riempitivo per una bella pagnotta. In frigo si conservano per molto tempo, eventualmente rabboccando un po' l'olio fino a coprirle.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe sotto sale
- aceto di vino
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- basilico
- peperoncino

Varianti

- Acciughe Al Verde (2)

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Acciughe Con Salsa Verde
- Bruschetta Con Anchoiade
- Robiola Al Bagnet Vert
- Insalata Di Moscardini E Fagiolini

Acciughe Al Verde (2)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Prendete 200 g di acciughe, pulitele bene dal sale, togliete la lisca, lavatele in acqua e aceto e asciugatele.
Preparate un trito di 1 spicchio d'aglio, prezzemolo (solo le foglioline), 1 peperoncino e un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto; aggiungete l'olio e mescolate fino a ottenere una salsa morbida che verserete sulle acciughe ricoprendole. Servirle dopo almeno 24 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di acciughe
- aceto di vino
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo (solo le foglioline)
- 1 peperoncino
- mollica di pane
- olio d'oliva

Varianti

- Acciughe Al Verde

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Robiola Al Bagnet Vert
- Teglia Gratinata
- Lumache Alla Romana (2)
- Acciughe Marinate (2)

Acciughe Al Vino Bianco

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

In una padella fate bollire con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino la carota, il sedano, la cipolla e un pizzico di sale. Al primo bollore immergete per mezzo minuto le acciughe senza lisca, toglietele e fatele scolare bene. A parte preparate una salsa con olio d'oliva extra-vergine, sale, origano e aglio tagliato a fette.
Servite le acciughe possibilmente tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- olio d'oliva extra-vergine
- origano
- aglio
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Alici Al Vino
- Acciughe Piccanti
- Bagnun Di Acciughe
- Canapè Alla Pizzaiola
- Alici Marinate

Acciughe All'aglio

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulire le acciughe, privarle della testa, lavarle e asciugarle.
Affettare l'aglio. In una padella dai bordi larghi mettere l'olio, l'acqua, l'aglio, una presa di origano, sale e pepe. Far sobbollire finché il liquido si sarà un po' ristretto.
Unire le acciughe e cuocerle per circa 10 minuti a fuoco basso. Scolarle dal fondo di cottura, disporle sul piatto da portata e irrorarle col succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di acciughe fresche
- 1/2 di limone
- 6 spicchi di aglio
- 4 bicchieri di acqua
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- origano
- pepe
- sale

Ricette simili

- Alici All'aglio
- Acciughe Al Limone (3)
- Alici In Scapece
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Alici Fresche Al Limone

Acciughe Alla Sanremasca

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite, lavate e diliscate 800 g di acciughe. Disponetele aperte, in un solo strato, su un piatto di portata. A parte sbattete e amalgamate il succo di 2 limoni con 1/4 di bicchiere di vino bianco secco e 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine, cui avrete aggiunto sale, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati.

Versate il condimento sulle acciughe e lasciatele marinare per almeno due ore. Tipica preparazione della parte più occidentale della riviera di ponente, questo antipasto semplice e naturale ha il pregio di lasciare intatto il sapore delle acciughe.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- 2 limoni (succo)
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo

Ricette simili

- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe Al Limone (5)
- Alici Marinate (5)
- Champignon Alla Greca
- Acciughe Al Pomodoro

Acciughe Con Salsa Verde

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite e diliscate le acciughe e disponetele su un piatto da portata.
Tritate finemente l'aglio insieme con il prezzemolo e il tuorlo; versate il composto in una terrina, unite l'olio, l'aceto, il peperoncino e il sale, mescolate bene e ricoprite le acciughe completamente con la salsa preparata e lasciate insaporire per molte ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 acciughe sotto sale
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Acciughe Al Verde
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Tartine Alla Spuma Di Tonno
- Bruschetta Con Anchoiade
- Lumache Alla Romana (2)

Acciughe Crude

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite 500 g di acciughe, eviscteratele, togliete con le mani la lisca centrale, lavatele e asciugatele. Sistematele a strati in una terrina, irrorando ogni strato con succo di limone. Cospargetele con aglio schiacciato e ponetele coperte in frigorifero per 24 ore. Quindi scolate le acciughe dal loro sugo, sciacquatele con succo di limone, ponetele in un piatto e cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo, irroratele con olio d'oliva, salate e completate a piacere con peperoncino macinato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- succo di limone
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino macinato

Varianti

- Acciughe Crude Al Limone

Ricette simili

- Alici Crude
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Alici Marinate (3)
- Acciughe Al Verde
- Funghetti Marinati

Acciughe Crude Al Limone

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite accuratamente le acciughe, togliete loro la testa e la spina dorsale, dividetele in filetti e ponetele, ben distese, in un piatto piuttosto ampio. Cospargetele con un pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato, irroratele con il succo di 5 limoni e lasciate macerare almeno 12 ore, rivoltandole di tanto in tanto. Quando saranno ben schiarite, estraete le acciughe dalla marinata, deponetele a strati in una terrina di porcellana oppure di vetro e ricopritele con olio d'oliva. Si possono conservare per un giorno, ma sono sicuramente più gustose consumate subito, dopo la marinatura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe freschissime
- 5 limoni (succo)
- 25 cl di olio d'oliva (facoltativo)
- pepe bianco
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Insalatina Di Alici Marinate
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughette Alla Ammiraglia
- Acciughe In Teglia
- Alici Al Pomodoro

Acciughe In Saor

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite con cura le acciughe. Liberatele della testa e della lisca centrale, lavatele e asciugatele delicatamente; passatele nella farina e fatele friggere in una padella di ferro nell'olio bollente. Quando saranno dorate da ambo le parti, toglietele con la paletta e deponetele sulla carta assorbente, perché perdano l'eccesso di unto. In un altro tegame versate intanto 4 cucchiai di olio e fatevi soffriggere, dolcemente, le cipolle affettate sottili sino a quando saranno ben imbiondite (ma non comincino a scurirsi), bagnatele con 2 bicchieri scarsi di aceto di vino bianco e lasciatele sobbollire per 3 minuti.
Adagiate allora, a strati, dentro una terrina di ceramica o di vetro le acciughe fritte; distribuite sopra ogni strato un po' di cipolle, di pinoli e di uvetta sultanina (fatta in precedenza rinvenire in acqua tiepida e poi ben strizzata) e spruzzate con un po' di aceto caldo.
Versate infine sui pesci il rimanente aceto, in modo che possano risultare ben coperti dal sugo aromatico.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe fresche
- 25 cl di olio per friggere
- 2 cipolle grandi affettate sottili
- alcuni cucchiai di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 bicchieri di aceto di vino bianco
- 50g di pinoli
- 40g di uvetta sultanina

Ricette simili

- Sardele In Saor
- Sarde In Saor (3)
- Sardele In Saor (2)
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Dolmates

Acciughe In Teglia

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

E' un modo sbrigativo ma gustosissimo di cucinare le acciughe.
Lavate bene e togliete la testa a 20 acciughe freschissime. Disponetele in una teglia una accanto all'altra. Cospargetele di abbondante prezzemolo tritato, pangrattato, sale, pepe, inumiditele con olio e infine con aceto di vino bianco. Cuocetele in forno e offritele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di acciughe freschissime
- abbondante di prezzemolo tritato
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- aceto di vino bianco

Ricette simili

- Alici Sperone
- Acciughe Marinate (2)
- Alici Marinate (2)
- Insalatina Di Alici Marinate
- Alici In Scapece

Acciughe Marinate (2)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulire le acciughe togliendo testa e interiora, e lasciandole unite per il dorso; lavarle e scolarle. Disporle in una terrina; irrorandole con succo di limone e aceto fino a coprire. Far marinare per 2-3 ore e scolare. Disporre le acciughe a strati in una ciotola e condire ogni strato con aglio, peperoncino, sale, prezzemolo tritato.
Irrorare il tutto con l'olio e servire dopo almeno 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe freschissime
- 2 limoni
- 2 cucchiai di aceto di mele
- sale
- peperoncino
- aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Alici Sperone
- Insalatina Di Alici Marinate
- Acciughe Al Pomodoro
- Alici Al Pomodoro
- Acciughe In Teglia

Acciughe Olio E Limone

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Squamare le acciughe e privarle delle teste e delle interiora. Lavarle, asciugarle e disporle molto vicine in una pirofila.
Emulsionare l'olio con il succo dei limoni e versare la salsa sul pesce.
Salare e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 limoni
- sale

Ricette simili

- Acciughette Alla Ammiraglia
- Acciughe Al Limone (5)
- Acciughe Alla Sanremasca
- Acciughe Crude Al Limone
- Alici Fresche Al Limone

Acciughe Piccanti

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Eviscerare le acciughe, sciacquarle e asciugarle.
Sbucciare l'aglio e tritarlo.
Sbollentare i pomodori, quindi sbucciarli, eliminare i semi e tagliarli a pezzetti.
Spezzettare il peperoncino.
Mettere 2 cucchiai di olio, il peperoncino e l'aglio in una casseruola e lasciare insaporire.
Aggiungere la paprica e la cipolla tagliata a fette sottili.
Mescolare, unire le acciughe, bagnare con il vino e proseguire la cottura per 4 minuti.
Stemperare una presa di sale nell'aceto versato in una ciotola e incorporare l'olio rimasto insieme al liquido di cottura delle acciughe. Disporre queste in un piatto di portata, distribuire sopra i pezzi di pomodoro, condire con la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe grandi
- 2 cucchiai di vino bianco
- 2 pomodori piccoli
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 peperoncino secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 cucchiaio di aceto di vino
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Alici Marinate
- Lumache Alla Romana (2)
- Lumache All'aliata
- Caramelle Di Olive E Wurstel

Acciughe Sotto Pesto

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavare bene le acciughe e spinarle. Farne dei filetti e porli in una zuppierina coperti di olio, di un abbondante trito di prezzemolo, aglio e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di acciughe salate
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- pepe

Ricette simili

- Crostini Di Salsa Di Olive
- Crostini Di Fegatini
- Crostini Di Lepre
- Canapè Piccanti
- Chiculliata

Acciughe Tartufate

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Dissalate con cura le acciughe sotto l'acqua corrente.
Eliminate testa e lisca, dividetele in filetti e asciugateli bene.
Pulite il tartufo e tagliatelo a fettine sottili. In un vasetto di vetro disponete uno strato d'acciughe, copritelo con uno di tartufo, spruzzate con olio.
Continuate a strati sino a esaurimento degli ingredienti e condite con abbondante olio.
Lasciate insaporire tenendo in luogo fresco per alcuni giorni. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Colli Martani Sangiovese DOC, Cilento DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe sotto sale
- 1 tartufo bianco
- olio d'oliva

Varianti

- Acciughe Tartufate (2)

Ricette simili

- Crostini Al Tartufo Bianco
- Crostini Al Tartufo
- Bruschetta Con Tartufi Neri
- Acciughe Al Verde
- Bruschetta Con Anchoiade

Acciughe Tartufate (2)

Antipasto a base di filetti d'acciughe

Ricetta

Disporre le acciughe a strati in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, alternandole con sottili scaglie di tartufo bianco, coprendo il tutto con olio d'oliva. Si possono consumare subito o conservare a lungo.

Ingredienti per 4 persone

- filetti d'acciughe dissalati
- tartufo bianco
- olio d'oliva

Varianti

- Acciughe Tartufate

Ricette simili

- Spiedini Di Scamorza
- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Cuori Di Palma Per Antipasto
- Mousse D'aringa Affumicata
- Antipasto Alla Francese

Acciughette Alla Ammiraglia

Antipasto a base di acciughette

Ricetta

Pulite bene le acciughe fresche, diliscandole internamente, levate testa e coda e dividetele a filetti.
Lavate i filetti in acqua fredda e poi asciugateli bene, disponendoli su un piatto di portata.
Coprite completamente le acciughe con abbondante succo di limone filtrato bene e lasciate riposare 12 ore. Al momento di servire battete in una tazzina olio, pepe e poco sale, irrorate le acciughe e portate in tavola: per effetto del limone le acciughe si saranno cotte e appariranno bianchissime.
Potrete completare a piacere con una spolverata di origano fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 4 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- origano (facoltativo)

Ricette simili

- Acciughe Crude Al Limone
- Alici A Scapece
- Panzanella Laziale
- Tomini Conditi
- Pizzette Calabresi

Acciughine Di Trebisacce

Antipasto a base di acciughine

Ricetta

Lavate le minuscole acciughe, intere naturalmente, in acqua di mare e lasciatele sgocciolare e asciugare bene sopra un graticcio. In un vaso di creta fate un leggero strato di sale piuttosto fino (poiché dovrà sciogliersi completamente) e cospargete abbondantemente di peperoncino rosso piccante pestato nel mortaio. Se lo preferite, potete usare peperoncino piccante più peperoncino dolce (metà e metà).

Fate uno spesso strato di acciughe, poi di sale e peperoncino e così via, fino a porre il disco di legno e, per peso, il sasso circolare. Dopo un paio di mesi di stagionatura, versate sulla superficie un dito d'olio d'oliva per evitare che abbiano contatto con l'aria e tenete in luogo freddo.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe piccole
- sale
- peperoncino piccante pestato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Alicioccole Di Trebisacce
- Lumache Alla Romana (2)
- Chiculliata
- Pitta Di Granturco
- Tacos De Queso

Acquasala

Antipasto a base di pomodorini

Ricetta

Spruzzate d'acqua le fette di pane dopo averle strofinate leggermente con l'aglio, poi strizzatele con delicatezza, in modo che restino in forma e consistenti.
Lavate ed asciugate i pomodori, tagliateli a metà e con questi strofinate delicatamente le fette di pane facendole assorbire di sugo. Dovrà rimanere solo la buccia del pomodoro.
Lavate il basilico, asciugatelo e tritatelo finemente, quindi distribuitelo sulle fette di pane ed in seguito anche l'origano ed il sale.
Irrorare con olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato lasciare riposare per dieci minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di altamura raffermo
- 100g di olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato
- 15 di pomodorini tipici pugliesi
- 2 spicchi di aglio
- alcune foglie di basilico
- origano
- sale

Ricette simili

- Panzanella (8)
- Panzanella
- Bruschette Con La Rucola
- Panzanella (6)
- Crostini Di Tonno

Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Preparate una pastella soda con la farina, il tuorlo, l'olio d'oliva e qualche cucchiaiata d'acqua tiepida salata. Ottenuto un composto omogeneo, mettetelo a riposo per una o due ore, ben coperto, in luogo tiepido.
Lessate, intanto, i gamberetti in acqua salata, con una o due code di porro (le parti verdi), il chiodo di garofano, l'alloro e una scorzetta di limone. Appena cotti, scolateli con cura; liberateli degli aromi, tagliateli in due o tre pezzi e raccoglieteli in una terrina, con un trito di porro (solo la parte bianca).
Riprendete la pastella e incorporatevi gli albumi battuti a neve; poi mescolatevi i gamberetti.
Scaldate l'olio di semi in un tegame da frittura. Appena bollente, calatevi il preparato a cucchiaiate.
Attendete che ciascun 'acrat' sia dorato; raccoglietelo con una paletta bucata, asciugatelo brevemente su carta assorbente; poi sistematelo, assieme agli altri, man mano che saranno pronti, guarnendo alla fine il tutto con spicchi di limone.
Servite le frittelle subito, cosparse di sale e pepe.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di gamberetti sgusciati
- 150g di farina
- 1 foglia di alloro
- 1 uovo
- 1 albume d'uovo
- 2 chiodi di garofano
- 2 limoni
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 400g di olio d'arachidi
- 2 porri
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carciofini Sott'olio
- Bignè Di Gamberetti
- Crocchette Di Gamberi
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Bocconcini Del Balaton

Aglioli

Antipasto a base di lenticchie

Ricetta

Gli aglioli sono dei cotechini aromatizzati all'aglio. La sera prima di cucinarli, bucherellate gli aglioli con un ago da lana e lasciateli a bagno per tutta la notte nell'acqua fredda. Al mattino successivo metteteli a lessare in acqua fredda.

Lasciate bollire un poco, e poi cambiate nuovamente l'acqua, immergendo gli aglioli, questa volta, in acqua già calda. A parte, avrete fatto rinvenire le lenticchie per 5 o 6 ore. Scolatele e aggiungetele ai cotechini dopo circa una ventina di minuti di cottura, unendo anche una cipolla intera, steccata con 2 chiodi di garofano e il sale. A fuoco basso completate la cottura, mescolando di tanto in tanto. Gli aglioli vanno serviti bollenti, tagliati a grosse fette; possono costituire un robusto antipasto o anche un secondo piatto.

Ingredienti per 4 persone

- cotechini aromatizzati all'aglio
- lenticchie
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- sale

Ricette simili

- Cuoricini Di Pasta Sfoglia Con Vellutata Di Stracchino E Carciofi
- Lenticchie In Conchiglia
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Marroni In Zuppetta
- Panino Di Carciofini

Alici A Scapece

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavate 500 g di alici piccole e, dopo averle infarinate, friggetele in olio bollente. Scolatele quindi su fogli di carta assorbente, salatele e sistematele ben pressate in una terrina. Intanto fate bollire in un pentolino 1/2 bicchiere di aceto con 1 bicchiere d'acqua, 2 spicchi d'aglio, pepe e origano a piacere. Dopo pochi minuti togliete il liquido dal fuoco e versatelo ancora caldo sulle alici.
Lasciate marinare almeno 1 giorno e aggiungete, volendo, un ciuffo di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe piccole
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 spicchi di aglio
- pepe
- origano
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato (facoltativo)

Ricette simili

- Tomini Conditi
- Panzanella Laziale
- Alici Marinate (5)
- Alici Sperone
- Alici In Scapece

Alici Al Finocchio

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavare e diliscare le acciughe; metterle a scolare. Intanto in abbondante olio far imbiondire dolcemente l'aglio; unirvi le acciughe e far rosolare unendo semi di finocchio pestati (perché sprigionino più aroma).
Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe.
Servire con polenta o pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di acciughe freschissime abbastanza grandi
- aglio
- semi di finocchio
- olio d'oliva extra-vergine delicato
- sale marino integrale

Ricette simili

- Acciughe Al Finocchio
- Crostini Al Tonno
- Olive Verdi Ammaccate
- Alivi Ammaccate
- Acciughe Marinate (2)

Alici Al Pomodoro

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulire e diliscare le acciughe sotto acqua corrente, asciugarle su un panno.
Fare un trito d'aglio e prezzemolo e poco pepe.
Adagiare sul fondo di una teglia metà dei pomodori e salarli; accomodarvi sopra le acciughe, salare e cospargervi il trito preparato.
Coprire coi pomodori restanti e olio e mettere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.
Servire con prezzemolo tritato fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe freschissime
- 400g di pomodori sbollentati spellati e sminuzzati
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- poco di pepe bianco

Ricette simili

- Acciughe Al Pomodoro
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe Al Finocchio
- Alici Al Finocchio
- Acciughe In Teglia

Alici Al Vino

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

In una padella fate bollire con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino la carota, il sedano, la cipolla e un pizzico di sale. Al primo bollore immergete per mezzo minuto le acciughe senza lisca, toglietele e fatele scolare bene. A parte preparate una salsa con olio d'oliva extra-vergine, sale, origano e aglio tagliato a fette.
Servite le acciughe possibilmente tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- olio d'oliva extra-vergine
- origano
- aglio
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Acciughe Al Vino Bianco
- Acciughe Piccanti
- Bagnun Di Acciughe
- Canapè Alla Pizzaiola
- Alici Marinate

Alici All'aglio

Antipasto a base di acciughe fresche

Ricetta

Pulire le acciughe, privarle della testa, lavarle e asciugarle.
Affettare l'aglio. In una padella dai bordi larghi mettere l'olio, l'acqua, l'aglio, una presa di origano, sale e pepe. Far sobbollire finché il liquido si sarà un po' ristretto.
Unire le acciughe e cuocerle per circa 10 minuti a fuoco basso. Scolarle dal fondo di cottura, disporle sul piatto da portata e irrorarle col succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di acciughe fresche
- 1/2 di limone
- 6 spicchi di aglio
- 4 bicchieri di acqua
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- origano
- pepe
- sale

Ricette simili

- Acciughe All'aglio
- Acciughe Al Limone (3)
- Alici In Scapece
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Alici Fresche Al Limone

Alici Col Pepe Nero

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite le alici eliminandone testa e interiora, lavatele in acqua di mare e lasciatele asciugare bene sopra un graticcio. In un vaso di coccio fate un leggero strato di sale piuttosto fino (una volta si usava il salgemma di Lungro, Cosenza, o della miniera di Timpa del Salto in Belvedere di Spinello, Catanzaro, ben pestato) e cospargete abbondantemente di granelli di pepe che avrete schiacciato grossolanamente nel mortaio, fate uno spesso strato di alici, poi di sale e di pepe e cosi via, terminando con le alici.

Fate attenzione a non eccedere col sale per non rischiare di avere poi alici salatissime. Collocatevi un disco di legno dello spessore di un paio di centimetri e di diametro inferiore a quello dell'apertura del vaso, e sopra il disco posate, per far peso, un sasso circolare (di quelli che si trovano in vicinanza delle fiumare).

Ponete in luogo fresco e controllate di tanto in tanto che le alici siano in superficie ben umide per il sale che vi si è completamente disciolto. Se asciutte, versatevi una salamoia che preparerete sciogliendo sale in acqua nella proporzione di 100 g di sale per ogni litro d'acqua, facendo sterilizzare con ebollizione e facendo raffreddare del tutto prima di versare sulle alici.

Fate stagionare per almeno 3-4 mesi.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe
- sale
- pepe nero in granelli

Ricette simili

- Scacciata-scaccia
- Crostini Alla Pancetta
- Farinata Di Ceci
- Stuzzichini Di Pere
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello

Alici Crude

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite 500 g di acciughe, eviscerate le, togliete con le mani la lisca centrale, lavatele e asciugatele. Sistematele a strati in una terrina, irrorando ogni strato con succo di limone. Cospargetele con aglio schiacciato e ponetele coperte in frigorifero per 24 ore. Quindi scolate le acciughe dal loro sugo, sciacquatele con succo di limone, ponetele in un piatto e cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo, irroratele con olio d'oliva, salate e completate a piacere con peperoncino macinato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- succo di limone
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino macinato

Ricette simili

- Acciughe Crude
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Alici Marinate (3)
- Acciughe Al Verde
- Funghetti Marinati

Alici E Peperoni

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Friggere in olio abbondante e bollente i peperoni tagliati a listarelle (10-15 minuti) tolti i peperoni e posati su carta da fritti, friggere nello stesso olio le acciughe (1-2 minuti) passare anche queste nella carta per asciugarle riunire il tutto e salare.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 600g di peperoni
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pane E... Fantasia
- Antipasto Alla Giuliese
- Peperoni Sott'olio
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Alici Fresche Al Limone

Antipasto a base di acciughe fresche

Ricetta

Pulire le acciughe.
Pelare l'aglio, tagliarlo a fettine, inserirne una in ogni acciuga, insieme a una foglia di basilico, poi richiuderle.
Tagliare i pomodori a fettine sottili insieme ai limoni.
Ungere una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiai di olio d'oliva e sistemare la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salare e pepare. Disporre le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemare le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprire con altre foglie di basilico.
Condire il tutto con altri 2 cucchiai di olio d'oliva, pepe e un pizzico di sale e cuocere in forno a 210 gradi per circa 15 minuti.
Servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe fresche
- 2 limoni
- 3 pomodori ramati
- 2 spicchi di aglio
- 2 mazzetti di basilico
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Alici Marinate (5)
- Acciughe Al Limone (3)
- Alici All'aglio
- Acciughe All'aglio
- Aragosta In Lattuga

Alici In Scapece

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Aprite con un coltello le acciughe nel senso della lunghezza (facendo però attenzione a lasciarle attaccate da un lato), liberandole della spina dorsale e della testa, ma lasciando la coda. Risciacquatele più volte con delicatezza, sgocciolatele con cura, asciugatele leggermente e passatele rapidamente nella farina; fatele quindi friggere in una padella di ferro, nell'olio bollente. Quando saranno pronte, estraetele dall'olio e passatele in fogli di carta assorbente, o su tovagliolini di carta, per eliminare ogni eccesso di unto. Dopo averle cosparse con un po' di sale, sistematele a strati in un recipiente di terracotta o vetro provvisto di coperchio.

Ponete ora in una piccola casseruola 1/2 bicchiere d'acqua, un bicchiere abbondante di aceto, uno spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tagliata a fettine sottili, le foglie di alloro, una presa abbondante di origano e 3 granelli di pepe, e lasciate sobbollire lentamente il tutto per 1/4 d'ora.

Versate quindi la miscela aromatica sulle acciughe, avendo cura che ne risultino completamente sommerse.

Lasciate infine raffreddare a temperatura ambiente, poi coprite il recipiente e fatelo riposare al fresco, per servire il giorno seguente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe freschissime
- alcuni cucchiai di farina
- 4 foglie di alloro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 25 cl di olio d'oliva
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 presa di origano
- 3 granelli di pepe
- poco di sale

Ricette simili

- Alici Sperone
- Alici Marinate (2)
- Acciughe In Teglia
- Alici Marinate
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Alici Marinate

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, privatele delle spine e lavatele con cura sotto l'acqua corrente, infine sistematele in una pirofila dai bordi alti.
Mondate la cipolla e il finocchio e tritateli finemente.
Mescolate in una casseruola l'acqua, il vino, il sale necessario, le verdure tritate, l'aceto, l'olio, l'alloro, il pepe in grani, il ginepro, il timo, il prezzemolo e l'aglio, portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando gli ortaggi sono teneri. A questo punto togliete il brodo dal fuoco e versatelo ancora bollente sui pesci.
Lasciate raffreddare, poi fate marinare le acciughe in frigorifero per 12 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di acciughe
- 50g di cipolle
- 150g di finocchio
- 50 cl di vino bianco secco
- 50 cl di acqua
- sale
- 5 cl di aceto di vino bianco
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cucchiaino di pepe in grani
- 5 bacche di ginepro
- rametti di prezzemolo e di timo
- 2 spicchi di aglio

Varianti

- Alici Marinate (2)
- Alici Marinate (3)
- Alici Marinate (5)

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Champignon Alla Greca
- Acciughe Piccanti
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Funghi Sott'olio (2)

Alici Marinate (2)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Pulisci le acciughe e togli le lische, poi prepari un miscuglio con una parte di limone ed una di aceto, un pizzico di sale e qualche grano di pepe. Prendi un recipiente e fai uno strato di acciughe, lo copri col miscuglio e prosegui fino a finire le acciughe. Dopo 4 o 5 giorni di macerazione, in frigo, levi le acciughe dal miscuglio, le strizzi dalla salamoia (per esempio con lo scolapasta ed un po' di scottex...). A questo punto prepari un trito con l'aglio ed il prezzemolo poi rifai lo strato di acciughe, trito ed olio... aggiungi anche qualcuno dei grani di pepe della macerazione. Sono subito pronte da mangiare! (consigliabile mangiarle entro pochi giorni...)

Ingredienti per 4 persone

- acciughe freschissime
- aceto di vino
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani
- aglio (1 spicchio per 500g d'acciughe)
- prezzemolo

Varianti

- Alici Marinate
- Alici Marinate (3)
- Alici Marinate (5)

Ricette simili

- Acciughe In Teglia
- Alici Sperone
- Alici In Scapece
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe Al Pomodoro

Alici Marinate (3)

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Disponete le acciughe in un piatto profondo e fatele marinare per 2 ore con un cipollotto affettato molto sottile, un cuore di sedano tritato (tenendo da parte qualche fogliolina), il succo di mezzo limone, un pizzichino di sale, uno di peperoncino e 2 cucchiaiate di olio.
Lavate i capperi e mescolateli con le foglioline di sedano spezzettate, il cerfoglio, il prezzemolo, un pizzico di peperoncino, il succo di mezzo limone e due cucchiaiate di olio d'oliva extra-vergine.
Servite le acciughe accompagnate da un'insalata mista e condite con la salsa ai capperi.

Ingredienti per 2 persone

- 10 acciughe spinate (120 g)
- 20g di capperi sotto sale
- 1 cipollotto
- 1 cuore di sedano
- 1/2 di limone (succo)
- cerfoglio
- prezzemolo
- 1 pizzico di peperoncino
- insalata
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Alici Marinate
- Alici Marinate (2)
- Alici Marinate (5)

Ricette simili

- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici

Alici Marinate (5)

Antipasto a base di acciughe fresche

Ricetta

Prima di tutto pulite bene le acciughe in questo modo: eliminate la testa, apritela completamente lungo il ventre, privatela della lisca e delle interiora, facendo attenzione a non dividere le due metà. Lavatela per bene e asciugatela delicatamente per evitare che si rompa dal momento che è molto delicata.
Mettete le alici aperte a metà, in un piatto. Nel frattempo: mondate e lavate il prezzemolo, fatene un trito insieme all'aglio e spolverizzatelo sulle alici, aggiungendo sale e pepe a vostro gusto. Per la marinata: aggiungete alle alici l'olio ed il succo dei limoni, quindi coprite il piatto e lasciatelo macerare in un luogo fresco per circa 5 ore.
Potete servire questo antipasto accompagnandolo con delle fette di pane casereccio tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche piccole
- 1 spicchio di aglio
- 2 limoni (succo)
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Alici Marinate
- Alici Marinate (2)
- Alici Marinate (3)

Ricette simili

- Alici A Scapece
- Alici Fresche Al Limone
- Insalatina Di Alici Marinate
- Acciughe Al Limone (3)
- Acciughe Marinate (2)

Alici Sperone

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Nettate le alici (senza sfilettarle), asportando testa, lisca, interiora e coda; lavatele, poi asciugatele sopra un canovaccio. In una ciotola, sbattete con la frusta da pasticciere le uova, insieme al sale e a poca farina, sufficiente pe ottenere una pastella morbida; qui immergete la alici, poi tuffatele in padella, dove sfrigola l'olio, e friggetele; quando dorano, sgocciolatele, asciugatele su fogli di carta assorbente e disponetele nel piatto grande da portata; bagnatele con l'aceto, spolverizzatele con aglio e prezzemolo, quindi mettete in luogo fresco ad insaporire per qualche ora, prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di acciughe freschissime
- 3 uova
- farina
- sale
- olio d'oliva per friggere
- prezzemolo tritato
- aglio tritato
- aceto di vino forte

Ricette simili

- Acciughe In Teglia
- Acciughe Marinate (2)
- Alici Marinate (2)
- Alici In Scapece
- Insalatina Di Alici Marinate

Alicioccole Di Trebisacce

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavate le minuscole acciughe, intere naturalmente, in acqua di mare e lasciatele sgocciolare e asciugare bene sopra un graticcio. In un vaso di creta fate un leggero strato di sale piuttosto fino (poiché dovrà sciogliersi completamente) e cospargete abbondantemente di peperoncino rosso piccante pestato nel mortaio. Se lo preferite, potete usare peperoncino piccante più peperoncino dolce (metà e metà).
Fate uno spesso strato di acciughe, poi di sale e peperoncino e così via, fino a porre il disco di legno e, per peso, il sasso circolare. Dopo un paio di mesi di stagionatura, versate sulla superficie un dito d'olio d'oliva per evitare che abbiano contatto con l'aria e tenete in luogo freddo.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe piccole
- sale
- peperoncino piccante pestato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Acciughine Di Trebisacce
- Lumache Alla Romana (2)
- Chiculliata
- Pitta Di Granturco
- Tacos De Queso

Alivi Ammaccate

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Con un sasso, di quelli piatti che si trovano nella ghiaia, schiacciate le olive, eliminate i noccioli, mettete la polpa in acqua fredda per alcuni giorni, cambiandola almeno una volta al giorno. Allorquando saranno diventate dolci, senza perdere però del tutto l'amaro, sgocciolatele bene, conditele con olio vergine d'oliva, peperoncini rossi piccanti tagliuzzati finemente, aglio in pezzettini e semi di finocchio. Mettetele in vaso, pressatele leggermente, copritele magari d'olio e conservatele in luogo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- olive verdi
- peperoncini piccanti grandi
- aglio
- olio d'oliva extra -vergine
- semi di finocchio
- sale

Ricette simili

- Olive Verdi Ammaccate
- Alici Al Finocchio
- Acciughe Al Finocchio
- Pitta Di Granturco
- Insalata Di Olive

Alivi Chini

Antipasto a base di olive

Ricetta

Cioè: olive farcite.

Farcire le olive, private dell'osso, con un cappero ed un pezzetto di filetto d'acciughe arrotolato. Negli ultimi tempi, cioè da quando l'industria ha monopolizzato l'antica ricetta catanese, è invalsa l'abitudine di chiudere la farcia con pezzettini di peperone rosso arrostito e conservato sott'olio e cetriolini sott'aceto, più che altro per apportare una nota di vivacità cromatica, apprezzabile dall'esterno del barattolo di vetro dove le olive, così farcite, vanno riposte ben coperte d'olio. Giudicheremo queste olive sorseggiando il Capo Bianco di Spinasanta (Messina) molto fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di olive bianche, in salamoia e senza osso
- 100g di capperi sott'olio
- 50g di peperone rosso arrostito e sott'olio
- 50g di cetriolini sott'aceto
- olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Milleluci
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Alivi Cunzati Alla Musco

Antipasto a base di olive

Ricetta

Cioè: olive condite alla maniera di Angelo Musco. Il celebre attore e mimo catanese Angelo Musco si piccava di essere un grande gastronomo, anche se talvolta si compiaceva di certi paradossi, come la seguente dichiarazione, che soleva ripetere quando qualcuno cercava di dargli non richiesti consigli: 'Nta me vigna ci chiantu mirruzzi' (nella mia vigna coltivo merluzzi). Questa ricetta, ricordata anche dal bollettino dell'Accademia della Cucina, non insegna a coltivare merluzzi, bensì a condire in maniera deliziosamente sicula le belle e carnose olive nere salate, che luccicano come ebano lustrato nei vivacissimi mercati di Catania. C'è bisogno di un bel barattolo di vetro con tappo a tenuta dove riporre le olive, assieme alle listarelle di buccia d'arancia e di limone,private della parte bianca amarognola.
Spremere il succo di un grosso limone e mescolare gli spicchi d'aglio e i semi di finocchio.
Tappare e servire dopo, almeno, dodici ore. E' questo il primo 'chiama vinu', per cui sorseggeremo con queste profumate olive, freschissimo, il Draceno dei vigneti della Valle del Belice.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di olive nere salate
- 1 arancia (listarelle scorza)
- 3 spicchi di aglio
- 50g di semi di finocchio
- 1 limone grande (succo)
- 1 limone (listarelle scorza)

Ricette simili

- Crostini Di Salsa Di Olive
- Crostini Con Polpa Di Olive
- Pane Al Finocchietto
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Alivi Fritte

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Nella padella nera fate friggere gli spicchi d'aglio, unite le olive nere, cospargete abbondantemente di peperoncino piccante a scagliette e saltatele per alcuni minuti.
Potete servirle sia calde che fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cucchiai di olive nere appassite
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino rosso piccante a scagliette
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Olive Nere Fritte
- Chiculliata
- Crostini Con Polpa Di Olive
- Olive Schiacciate
- Pitta Di Granturco

Alivi Siracusani Scacciati

Antipasto a base di olive

Ricetta

Cioè: olive di Siracusa schiacciate.

Scegliere grandi olive bianche dolcificate in salamoia: schiacciarle e togliere il nocciolo condendole con olio, aceto, origano, aglio, prezzemolo, peperoncino a pezzetti e intero, mescolando poi i capperi tolti dalla salamoia, il pangrattato tostato e le foglie di menta. Poiché predomina l'aceto, nessun vino.

Ingredienti per 10 persone

- 1000g di olive bianche dolcificate in salamoia
- 70g di capperi
- 100g di pangrattato appena tostato
- 1 ciuffetto di foglie di menta
- origano
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino rosso
- olio d'oliva
- aceto di vino

Ricette simili

- Carciofini Al Peperoncino
- Alivi Chini
- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Carciofini Sott'olio (3)
- Funghetti Marinati

Amaro Al Carciofo

Antipasto a base di carciofo

Ricetta

Lasciate macerare per 2 giorni le erbe e le spezie nel brandy in un vaso a chiusura ermetica che avrete cura di agitare almeno due o tre volte al giorno.
Unite poi il vino e ripetete l'operazione per altri due giorni. Al termine del tempo indicato filtrate ed imbottigliate.
Attendete almeno 4 mesi prima di sorbire questo amaro digestivo che raccoglie in sè tutte le virtù del carciofo, pianta che contiene un principio amaro (la cinarina) prezioso per la sua azione epato-renale.

Ingredienti per 1 persona

- 20 foglie di carciofo
- 1 sommità fiorita di achillea
- 2 chiodi di garofano
- 45 cl di vino bianco secco
- 45 cl di brandy

Ricette simili

- Cipolline Sott'olio
- Cipolline Alla Veneta
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Carciofini Sott'olio
- Cuoricini Di Pasta Sfoglia Con Vellutata Di Stracchino E Carciofi

Amigo Rollups

Antipasto a base di fagioli

Ricetta

Mischiare bene tutti gli ingredienti (tranne ovviamente le focacce) finché il composto sia uniforme.
Coprire perfettamente tutte le focacce scaldate. arrotolare bene le focacce.
Mettere in un piatto.
Attendere qualche minuto, quindi tagliare ogni 3 cm.
Mettere in frigorifero e servire una volta raffreddato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fagioli precotti
- 200g di formaggio fresco morbido
- 100g di peperoncino verde tagliato
- 2 spicchi di aglio
- 100g di olive
- 12 di focacce di granturco sottili
- sale

Ricette simili

- Taco Salad Dip
- Salsa (2)
- Olive Alla Siciliana
- Pitta Di Granturco
- Maciotti (2)

Anche I Tonni Sono Dei Salami

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Scolate il tonno in modo che risulti sufficientemente asciutto, quindi frullatelo e mettete la poltiglia in una terrina.
Unite l'uovo, il pane e il parmigiano quindi mescolate bene, quando il tutto sarà ben amalgamato formare un rotolo (tipo salame, per una persona assomiglierà di più a un cacciatorino...), avvolgetelo in un tovagliolo, possibilmente pulito, e legatelo come un arrosto (allora perchè l'ho chiamato salame? ...ma!).
Mettete sul fuoco una pentola contenente dell'acqua e un pizzico di sale, quando bolle mettete il ...chiamatelo come vi pare... e cuocete per 20 minuti a fuoco minimo.
Togliete il coso dalla pentola e servite, possibilmente togliendo il tovagliolo, condite con maionese oppure con olio e limone.

Ingredienti per 1 persona

- 100g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di pane pesto
- 1 uovo intero

Ricette simili

- Polpette Di Tonno
- Quiche Di Zucchine
- Involtini Di Peperoni
- Involtini Di Tonno
- Tartine Al Groviera

Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida.
Passate il prosciutto al tritacarne, raccogliendolo in una ciotola.
Preparate una besciamella: fate fondere 40 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite lentamente con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, aromatizzate con un pochino di noce moscata grattugiata, quindi lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dal fuoco la besciamella e incorporatevi il passato di prosciutto, la panna, l'Emmenthal grattugiato e le uova.
Rimestate accuratamente il composto e rovesciatelo in uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti lisce, che avrete già imburrato.
Sbattete un po' lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria interni.
Cuocete in forno, a bagnomaria, per 30 minuti, a una temperatura costante di 200 gradi. Nel frattempo preparate la salsa di funghi: tritate finemente la cipolla e l'aglio e poneteli ad appassire in un tegame con il burro rimasto; unite i funghi, precedentemente lavati, strizzati, e triturati, e fateli rosolare per qualche minuto; poi irrorate con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato del tutto, regolate di sale e pepe; bagnate quindi con il brodo caldo, nel quale avrete sciolto la salsina di pomodoro.
Lasciate cuocere per 20 minuti, a fiamma dolce. Trascorso il tempo convenuto, estraete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata.
Rovesciate all'interno dello sformato i funghi con il loro intingolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di funghi secchi
- 200g di prosciutto cotto
- 80g di burro
- 40g di farina
- 2 bicchieri di latte
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1/2 bicchiere di panna
- 50g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro

Ricette simili

- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Torta Di Porri (2)
- Vol-au-vent Ripieni
- Lumache Alla Provenzale
- Cupolette Di Prosciutto

Anello Sopraffino Alla Zucca

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Private la zucca della scorza e dei semi, tagliatela a pezzetti, quindi lessatela con pochissima acqua bollente salata. Nel frattempo preparate una besciamella: fate fondere 50 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite quindi con il latte caldo, insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e fate cuocere per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dal fuoco la besciamella e incorporatevi l'Emmenthal grattugiato, il prosciutto crudo tritato molto finemente e le uova (uno alla volta).
Scolate la zucca, passatela al setaccio e rimettetela sul fuoco per far evaporare tutta l'umidità; unitela quindi agli altri ingredienti, amalgamando tutto alla perfezione.
Imburrate uno stampo con il foro centrale e le pareti lisce e spolverizzatelo con il pangrattato; rovesciatevi il composto, pareggiandone la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Cuocete in forno, a bagnomaria, per 50 minuti, tenendo una temperatura costante di 200 gradi. A cottura ultimata, estraete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata. Volendo, potete arricchire questo antipasto con una finanziera disposta nel foro centrale.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di zucca
- sale
- 70g di burro
- 40g di farina
- 50 cl di latte
- pepe
- 100g di formaggio emmenthal
- 100g di prosciutto crudo molto magro
- 4 uova
- pangrattato

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Crocchette Ai Formaggi
- Cake Alle Zucchine
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo

Antiche Gallette Marinare

Antipasto a base di farina

Ricetta

Dall'antica tradizione dei pescatori e dei marinai liguri deriva l'uso di panificare le gallette marinare. Si preparano con farina 00, acqua, sale, lievito e strutto. Sono cotte due volte per meglio biscottarle e si confezionano a forma rotonda, grandi quanto un piattino da cappuccino e non più alte di 1 cm. Si possono mantenere anche per 3-4 mesi e prima di essere consumate devono essere necessariamente ammollate in acqua. Adesso si usano per preparare caponate e panzanelle.

Ingredienti per 4 persone

- farina 00
- acqua
- sale
- lievito
- strutto

Ricette simili

- Pancarré
- Grissini
- Piadina Romagnola
- Pane Ferrarese
- Casatiello Salato

Antipasti Di Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Pulite gli scampi e lessateli.
Cuocete l'ostrica in acqua con un cucchiaio di olio, una cipolla, una carota, sedano, prezzemolo e un pizzico di sale.
Sgusciate gli scampi, tenendo da parte i più grossi e poi togliete l'ostrica dal guscio. Gli scampi più piccoli tritateli con l'ostrica, uno spicchio d'aglio, una carota e il prezzemolo.
Aggiungete la maionese e mescolate bene il tutto.
Sistemate il composto nel guscio dell'ostrica disponendoci intorno gli scampi grossi, lasciati interi e guarnite il tutto con maionese e gelatina.
Lasciate in frigo per alcune ore e poi servite.

Ingredienti per 4 persone

- scampi
- maionese
- prezzemolo
- sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- gelatina
- 1 ostrica

Ricette simili

- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Canapè Di Anguilla
- Cocktail Di Scampi (3)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)
- Panini Al Burro Di Scampi

Antipasto Ai Frutti Di Mare

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lavate bene sotto l'acqua corrente tutti i frutti di mare che avete a disposizione (attenzione che si tratti di prodotti veramente freschi; se non ne siete sicuri, sarà meglio optare per quelli surgelati!).
Mettete in un tegame l'olio e l'aglio schiacciato; non appena questo avrà preso colore, unite i frutti di mare e fateli cuocere a fiamma vivace e a recipiente coperto bene aperti, cospargete di prezzemolo tritato, togliete dal fuoco e servite caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di frutti di mare (cozze, vongole)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Fricassea Di Mare
- Crostini Di Mare Alla Portofino
- Crepes Di Gianni
- Cozze Dorate Alla Turca
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia

Antipasto Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Lessare i fagiolini e tenere da parte un po' della loro acqua di cottura.
Unire ai fagiolini i funghi affettati sottilmente e il pomodoro tagliato a dadini.
Unire alla maionese il prezzemolo tritato e ammorbidirla con 2 cucchiai dell'acqua di cottura dei fagiolini.
Versare la salsa sull'insalata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di funghi freschi
- 300g di fagiolini surgelati
- 1 pomodoro maturo
- prezzemolo
- 100g di maionese pronta
- sale

Varianti

- Antipasto Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Antipasto Di Funghi
- Mezzelune Ripiene
- Involtini Di Prosciutto
- Antipasto Di Carciofi
- Cocktail Di Asparagi (2)

Antipasto Ai Funghi (2)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Pulite bene i fagiolini e fateli lessare in abbondante acqua salata, sgocciolateli tenendo da parte un poco di acqua di cottura e metteteli in una insalatiera.
Unite i funghi ben puliti e affettati sottilmente, quindi il pomodoro tagliato a piccoli dadini.
Mandate il prezzemolo privandolo dei gambi, tritatelo finemente, unitelo alla maionese e ammorbidite tutto con due cucchiai di acqua di cottura dei fagiolini.
Versate la salsa sopra l'insalata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di funghi freschi
- 300g di fagiolini teneri
- 1 pomodoro maturo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100g di maionese pronta
- sale

Varianti

- Antipasto Ai Funghi

Ricette simili

- Antipasto Di Funghi
- Mezzelune Ripiene
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Involtini Di Prosciutto
- Antipasto Di Carciofi

Antipasto Al Cotto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Stendere in un piatto piano da portata le fettine di prosciutto cotto alla brace condire con olio d'oliva extra-vergine un pizzico di pepe, una spruzzatina di succo di limone e guarnire con scaglie di parmigiano (o con verdure a piacere).

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prosciutto cotto alla brace a fettine
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone (succo)
- 1 manciata di pepe
- alcune scaglie di formaggio parmigiano

Ricette simili

- Cotto Al Porto
- Prosciutto Alla Brace Glassato
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Toscano Alla Scamorza
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola

Antipasto Al Tartufo

Antipasto a base di tartufo bianco d'alba

Ricetta

Tagliare il tartufo a lamelle con l'apposito attrezzo.
Pelare il sedano rapa, lavarlo e immergerlo in acqua acidulata con il succo di limone. Scolarlo, asciugarlo, affettarlo molto sottilmente e unirlo al tartufo.
Condire l'insalata con la maionese mescolando delicatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sedano rapa
- 50g di tartufo bianco d'alba
- 1 limone
- 1 tazza di maionese

Ricette simili

- Crostini Al Tartufo Bianco
- Fondua
- Fonduta Valdostana
- Frittelle In Topinambur Con Fonduta E Tartufi
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba

Antipasto Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Lessare i piselli in acqua salata per 8 minuti, scolarli e condirli con l'olio. Disporre il tonno spezzettato su un piatto da portata, condirlo con olio e succo di limone e decorare con i piselli, le uova rassodate, sgusciate e tagliate a spicchi e i peperoni arrostiti, spellati e tagliati a listarelle. Porre in frigorifero prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pisellini surgelati
- 200g di tonno sott'olio
- 3 uova
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Antipasto Di Mare
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Spiedini Di Scamorza E Verdure
- Antipasto Milleluci

Antipasto All'italiana

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Salumi misti accostati nei diversi tipi e specialità: prosciutto crudo di Parma o San Daniele, prosciutto cotto, salami locali molto saporiti, soppressa veneta, mortadella di Bologna, biondola, coppa e altri. Un insieme saporito.

Ingredienti per 4 persone

- prosciutto crudo di parma o san daniele
- prosciutto cotto
- salami locali molto saporiti
- soppressa veneta
- mortadella di bologna
- biondola
- coppa

Varianti

- Antipasto All'italiana (2)

Ricette simili

- Antipasto Italiano
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Rotolini All'indivia
- Bruschetta Con Prosciutto E Fichi
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone

Antipasto All'italiana (2)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

La preparazione dell'antipasto all'italiana, velocissima da fare, richiede solo un po' di fantasia, affinché il piatto risulti gradevole anche alla vista. L'idea che vi suggeriamo in questa ricetta è semplicissima ma di notevole effetto. Occorrono per due vassoi tipo rettangolare e una coppa come quelle che si usano per i cocktail di gamberi, oppure una semplice coppa da champagne. La coppa va disposta nel mezzo di un vassoio e vi si dispongono intorno a cascata le fette di prosciutto crudo, che devono essere piuttosto larghe; queste vanno messe con un lembo dentro la coppa e con l'altro che va ad adagiarsi sul vassoio e vanno leggermente sovrapposte.

Sistemate le fette di prosciutto crudo, allineate in due file parallele le fette di prosciutto cotto, piegate in due o in tre parti e disposte in modo da coprire uno dei lati corti del vassoio. Poi piegate a metà le fette di salsiccione e disponetele in fila su uno dei lati lunghi del piatto, coprendone solo la parte centrale (di seguito al prosciutto cotto, fino a dove termina la cascata del prosciutto crudo). Successivamente piegate in due anche le fette di salame a pasta fine, quindi arrotolatele a cono e sistematele in due file parallele, sulla parte centrale dell'altro lato lungo del vassoio. Infine, sistemate le fette di salame di Varzi sul bordo esterno del lato rimasto libero e, parallelamente, nella parte più interna, le fette di lonza. Ora il vassoio è interamente ricoperto; restano le fette di lingua: arrotolatele a cilindro e infilatele nella coppa, in modo che sporgano per metà. Nel vuoto centrale dei cilindri introdurrete qualche listarella di peperone rosso, mentre in ogni cono di salame, metterete un'oliva nera.

Guarnite infine il vassoio con qualche ventaglietto ricavato dai cetriolini: tagliate questi ultimi, nel senso della lunghezza a fettine sottili, che lascerete attaccate a una delle estremità; aprite quindi i ventaglietti, prima di deporli sul vassoio. Per sistemare gli altri ingredienti sott'aceto e sott'olio, potete usare un'antipastiera a vaschette, oppure sfruttare la nostra idea, che prevede, come vaschette, delle belle foglie di lattuga.

Sistemate queste ultime sul vassoio e distribuitevi i diversi ingredienti: il risultato finale sarà gradevolissimo. Lonza è un termine regionale che indica parti diverse del maiale: nell'Italia settentrionale è la lombata degli animali macellati, in Umbria è la carne del collo; in Toscana invece, al plurale, corrisponde alle guance, alle labbra e alla coda del bue, con cui si usa fare uno spezzatino. E' anche (e noi abbiamo usato il termine con questo significato) un tipo di salume fatto insaccando in un solo pezzo la lombata disossata del maiale (nell'Italia settentrionale: coppa).

Ingredienti per 8 persone

- 150g di prosciutto crudo
- 160g di prosciutto cotto
- 100g di salame a pasta grossa (salsiccione)
- 100g di salame a pasta fine (ungherese)
- 100g di salame di varzi
- 100g di lonza di maiale
- 100g di lingua salnitrata
- 1 peperone rosso sott'aceto
- alcune di olive nere
- alcuni di cetriolini sott'aceto
- alcune di olive verdi
- tonno sott'olio
- alcune di cipolline sott'aceto
- alcuni di funghetti sott'olio
- alcuni di peperoncini interi sott'aceto
- alcuni di carciofini sott'olio
- alcuni di filetti d'acciughe
- 1 cespo di insalata lattuga

Varianti

- Antipasto All'italiana

Ricette simili

- Pizzette Fantasia
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Milleluci
- Tartine Rustiche
- Alivi Chini

Antipasto Alla Diavola

Antipasto a base di peperoni rossi

Ricetta

Pulite i peperoni, tagliateli a dadini e metteteli in una padella possibilmente antiaderente con 3 cucchiai di olio, la polpa di pomodoro, l'aglio.
Cospargete di sale e pepe. Fateli stufare a fuoco basso, coperto, per 20 minuti; alla fine profumate con il basilico. Nel frattempo togliete alle fette di pancarré la crosticina, tagliatele in due e fatele dorare in olio caldissimo; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo. Quando le verdure saranno morbide frullatele.
Fate insaporire brevemente in pochissimo olio i pinoli.
Spalmate la purea di peperoni sulle tartine calde, guarnitele con i pinoli ben scolati e servitele subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré a fette
- 2 peperoni rossi
- 1 peperone giallo
- 200g di polpa di pomodoro in scatola
- 10 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di pinoli
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Pizzette Rapide (2)
- Antipasto Estivo (2)
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Pizza Ai Quattro Gusti

Antipasto Alla Francese

Antipasto a base di insalata russa

Ricetta

Sbucciate la piccola barbabietola cotta, tagliatela a metà, affettatela sottile e ponetela in una ciotola.
Riducete a filettini corti come fiammiferi (cioè a julienne) le 4 coste di sedano e il peperone verde, ben lavato e ripulito all'interno; tagliate a fettine sottili i pomodori; affettate il pezzo di cavolo rosso, precedentemente liberato delle foglie più dure, sbollentato per 4 minuti in acqua bollente salata e sgocciolate, ottenendo dei trucioli sottili.
Ponete ognuna di queste verdure (comprese le cipolle bianche cotte e tagliate a pezzi) in ciotole diverse.
Preparate ora una salsetta sbattendo in una scodella 2/3 di olio, 1/3 di aceto, sale, poco pepe macinato, e con parte di questa condite separatamente le fettine di pomodori, di barbabietola e di cavolo rosso. Al condimento rimasto aggiungete 2 cucchiai di senape, stemperateli bene, quindi versatene una parte sui pezzettini di sedano, sulle carote grattugiate e sulle cipolle bianche; aggiungete a queste ultime anche un cucchiaio di piccoli capperi sott'aceto.
Completate poi l'insalata di pomodori con qualche oliva nera, un pizzico di origano e alcuni pezzetti di filetti d'acciughe dissalati. Dopo aver ben rimescolato separatamente i vari tipi di insalate, deponeteli ad uno ad uno nei diversi scomparti di un'antipastiera, alternandoli con le sardine sott'olio, gli spicchi di uova sode guarniti con maionese e l'insalata russa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 barbabietola piccola cotta al forno
- 250g di insalata russa già pronta
- 4 coste di sedano (coste sbollentate e lasciate raffreddare)
- 2 carote crude raschiate e grattugiate fini
- 4 sardine sott'olio
- 2 uova sode tagliate a spicchi
- 2 pomodori ben sodi
- 1 peperone verde
- 1/4 di cavolo rosso
- 2 cipolle bianche cotte (bollite o al forno)
- per le guarnizioni e i condimenti:
- olio d'oliva
- aceto di vino
- senape
- 4 cucchiai di maionese
- 2 filetti d'acciughe dissalati
- 1 pizzico di origano
- 20 di olive nere piccole
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- sale
- poco di pepe macinato

Ricette simili

- Antipasto Del Vegetariano
- Riso Rosso
- Pan Bagna' Di Nizza
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Antipasto Alla Giuliese

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lessare gli scampi e, a parte, i calamaretti, le vongole e le sogliole.
Condire con olio e limone.
Frullare gli odori e gli altri ingredienti con olio e, nel condire, aggiungere sale e aceto.

Ingredienti per 6 persone

- 3000g di scampi
- 1000g di calamaretti
- 200g di vongole
- 300g di sogliole
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 limoni spremuti
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- per la salsa verde:
- prezzemolo
- tonno
- acciughe
- capperi
- peperoni sott'aceto
- alcuni spicchi di aglio
- alcune gocce di aceto di vino

Ricette simili

- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Acciughe Marinate (2)
- Peperoni Sott'olio
- Panini Con Hamburger A Fantasia

Antipasto Alla Greca

Antipasto a base di porri

Ricetta

Mondate e lavate i porri, poi divideteli per il lungo, in due parti. Fateli rosolare nel burro, spolverizzandoli con sale e pepe non debbono colorirsi troppo, ma appassirsi leggermente. Se i porri non fossero novelli, sbollentateli precedentemente, immergendoli per 4 minuti in acqua caldissima; poi scolateli bene e fateli insaporire nel burro come sopra.
Sbattete le due uova in una fondina e versatele sui porri prima che si rapprendano completamente, aggiungete il succo di limone, mescolando con delicatezza.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di porri piccoli novelli
- 50g di burro
- sale
- pepe
- 2 uova
- 2 limoni (succo)

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Tartellette Al Formaggio
- Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana
- Vol-au-vent Alla Finanziera
- Gamberetti Mimosa

Antipasto Con Avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Pelare al vivo il pompelmo e l'arancia e tagliarli a spicchi eliminando la pellicina anche da questi. **Tagliare** gli avocado per il lungo ed eliminare i noccioli, sbucciarli e affettarli finemente. In una terrina mescolare le fettine di agrumi e di avocado, condire con sale e poco olio.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 1 pompelmo
- 1 arancia
- sale
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto Di Gamberetti
- Grapefruit Avocado Soup
- Zuppa Di Avocado E Pompelmo
- Esotici Al Porto
- Insalata Di Agrumi

Antipasto D'ananas

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Stendete su un piano da lavoro le fette di prosciutto crudo, adagiate su ognuna l'ananas e avvolgetele come se fossero degli involtini.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di ananas fresco
- 12 fette di prosciutto crudo

Ricette simili

- Spiedini All'ananas
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Antipasto Italiano
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Antipasto Del Disperato

Antipasto a base di robiola

Ricetta

Schiacciate e mischiate il formaggio insieme al burro in modo da ottenere una pasta omogenea. **Versate** il 1/2 bicchiere di vino e continuate a mescolare fino alla comparsa di poderosi bicipiti o fino a che il tutto non risulti una densa crema che neppure un cammello tunisino osi avvicinare. Dopo aver allontanato l'esotico animale, spalmate il composto sui crackers o su pane tostato, quindi ponetevi davanti alla tv come fate tutte le sante sere e gustatevi la vostra disperazione.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio robiola piccante
- 2 cucchiai di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- crackers salati

Ricette simili

- Stuzzichini Di Robiola E Gamberetti
- Stuzzichini Ai Fichi
- Mousse Di Gorgonzola
- Focaccine All'acciuga
- Involtini Di Salame Piccante Con Robiola E Uova

Antipasto Del Vegetariano

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Mettete il peperone in una teglia, ungetelo con poco olio e cuocetelo quindi in forno caldissimo (200 gradi) per circa 30 minuti; prima che sia freddo, spellatelo e dividetelo in filetti non troppo sottili che condirete con olio, sale, pepe (solo se il peperone è molto dolce) e un po' di prezzemolo tritato.
Tagliate a metà i tre pomodori rotondi, eliminando i semi e parte della polpa in modo da ottenere 6 scodelline che riempirete con l'insalata russa e guarnirete con metà della maionese e qualche pezzetto di cetriolino o di barbabietola.
Spellate la barbabietola e tagliatela a bastoncini condendola poi con olio, pepe, sale e prezzemolo tritato.
Tagliate le melanzane con la buccia, ricavandone lunghe strisce piuttosto sottili che, dopo aver tenuto sotto sale, su un'assicella inclinata, per almeno un'ora, cucinerete sulla piastra del forno o sulla gratella ben calda e condirete, appena cotte, con olio, maggiorana, pepe e sale.
Lessate le zucchine anch'esse non sbucciate, tagliatele a rondelle sottili e conditele con olio, pepe, sale, origana, pomodoro e passata di pomodoro.
Sgusciate le uova sode e tagliatele longitudinalmente; sistematele nel recipiente di servizio e copritele con la rimanente maionese, mescolata a poco passato di pomodoro misto al cognac.
Guarnite con maionese e cetriolino o barbabietola (come i pomodori).
Servite a temperatura ambiente. Questo antipasto, che risulta particolarmente gradito nella stagione estiva, può sostituire il primo piatto anche in una cena, purché di tipo rustico, non troppo elegante. Varianti: funghi cotti per pochi minuti nell'acqua bollente e conditi, dopo averli affettati, con olio, pepe e sale; fagiolini lessati, tagliati a pezzetti e conditi con maionese; indi via belga tranciata ad anelli, e simili.

Ingredienti per 4 persone

- 1 peperone rosso (o giallo dolce)
- 2 zucchine
- 1 barbabietola rossa cotta al forno
- 3 uova sode
- 2 melanzane
- 1 scodella di insalata russa già pronta
- 1 tazza di maionese
- 3 pomodori rotondi mediamente maturi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 6 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di maggiorana
- 1 cucchiaino di origano
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di cognac
- sale
- pepe nero macinato
- per il passato di pomodoro:
- 500g di pomodori rotondi maturi scottati in acqua bollente, pelati, passati al setaccio
- per condire i pomodori:
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Antipasto Alla Francese
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (2)
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (3)
- Insalata Di Ricotta E Pomodori
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Antipasto Di Aragosta In Bellavista

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

In una grande casseruola fate imbiondire il burro, la carota e la cipolla affettata, versatevi il vino e un litro d'acqua, il mazzetto di prezzemolo, l'alloro, il timo, il sale e il pepe.

Fate prendere il bollore, poi immergete l'aragosta (cercando di non rompere le antenne) possibilmente viva, fatela cuocere per 20 minuti e lasciatela raffreddare nel brodo di cottura. Intanto fate cuocere i fondi di carciofo in acqua bollente salata, scolateli e, quando saranno freddi, riempiteli con l'insalata russa.

Tagliate le uova a metà, togliete i tuorli, passateli e mescolateli con la maionese e con i capperi; poi con questo composto riempite le mezze uova.

Fate lessare il riso, scolatelo e disponetelo da un lato su un piatto di portata ovale, formando un incavo al centro, poi copritene tutta la superficie con le foglie di lattuga.

Togliete l'aragosta dall'acqua, appoggiatela con il dorso su un telo e con le forbici tagliatela longitudinalmente dalla coda alla testa. Estraetene delicatamente la polpa tenendola intera, poi tagliatela a fette regolari.

Disponete il guscio dell'aragosta sul piatto da portata con la testa appoggiata sullo zoccolo di riso ricopritene il dorso con le fette di polpa leggermente sovrapposte e decoratele con maionese, infine sul bordo del piatto alternate i fondi di carciofo, le mezze uova ripiene già preparate, con qualche bella foglia di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di circa 1000 g
- 4 fondi di carciofo
- 150g di insalata russa
- 2 uova sode
- 100g di maionese
- 1 cucchiaino di capperi
- 250g di riso
- 1 cuore di insalata lattuga
- sale
- per il court-bouillon:
- 30g di burro (o margarina)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- alloro
- timo
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Aspic Di Aragosta
- Conchiglie Di Gamberetti
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Cocktail Di Scampi (2)

Antipasto Di Aringhe

Antipasto a base di aringhe

Ricetta

Far ammorbidire 100 g di burro, lavorarlo fino a ridurlo in crema ed incorporarvi due aringhe affumicate tritate finemente.
Amalgamare bene e unirvi un grande cetriolo sott'aceto tritato.
Condire con un generoso pizzico di pepe nero e servire accompagnando con fette di pane di segale leggermente tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 2 aringhe affumicate tritate finemente
- 1 cetriolo grande sott'aceto tritato
- 1 pizzico di pepe nero
- alcune fette di pane di segale leggermente tostate

Ricette simili

- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse
- Stuzzichino Raffaello (3)
- Insalata Di Testina Di Vitello
- Marinata Di Aringhe
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)

Antipasto Di Avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Tagli l'avocado in due, per il lungo. Togli il nocciolone. Ti rimangono due metà con un buco in mezzo, ci metti una punta di cucchiaino di senape e qualche goccia di aceto e col cucchiaino ti mangi la polpa facendo in modo di bagnarla un po' nell'intruglio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 avocado
- 1 cucchiaino di senape
- alcune gocce di aceto di vino

Ricette simili

- Avocado Al Salmone
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Sottaceti All'inglese (2)
- Avocado Fantasia Con Gamberetti
- Avocado Fantasia Vinaigrette

Antipasto Di Banane E Prosciutto

Antipasto a base di banane

Ricetta

Sbucciate le banane e marinatele per circa 20 minuti nel succo di limone. Dopodichè, versate la farina di cocco su un piatto piano, aggiungete sale, pepe e buccia di limone grattugiata e rotolatevi le banane. Subito dopo, avvolgetele con fettine di prosciutto crudo e passatele in forno già caldo per circa 5 minuti a 240 gradi. Servitele tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 4 banane verdi
- 150g di prosciutto crudo a fette
- 1 limone (succo)
- farina di cocco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini All'ananas
- Sandwiches
- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (3)
- Panini Alla Frutta

Antipasto Di Bianchetti

Antipasto a base di bianchetti

Ricetta

Lavate con cura i pesciolini, liberandoli dalle molte impurità, poi asciugateli e poneteli in una ciotola capace; mescolateli con il prezzemolo, le uova, lo spicchio d'aglio a fettine sottili, le foglie di basilico intere, la farina, il latte e il formaggio grattugiato, così da ottenere un composto della consistenza di quello delle frittate.

Ponete la padella dei fritti sul fuoco, con abbondante olio; quando questo inizierà a fumare, trasferitevi qualche cucchiaiata di composto, in modo da formare delle frittelline, che farete dorare dai due lati (giratele una sola volta). Man mano che le frittelline saranno pronte, toglietele con la paletta dei fritti e mettetele a perdere l'olio eccedente su una carta assorbente da cucina; tenetele in caldo nel forno (prima acceso poi spento), mentre friggete le altre. Servitele subito, caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di bianchetti
- 20g di prezzemolo tritato
- 6 uova
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di basilico
- poca di farina
- poco di latte
- 3 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- abbondante di olio di semi

Ricette simili

- Pane Di Patate Alle Erbe
- Crocchette Di Zucca
- Crepes Alle Erbe
- Scripelle 'mbusse
- Fonduta Ranieri

Antipasto Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Cuocere i cuori di carciofo a spicchi in poca acqua salata.
Saltare i funghi tagliati a fettine in poco olio, a cottura ultimata bagnare con il succo di limone.
Mescolare i carciofi e i funghi al pomodoro. In un piattino fare uno strato di carote tagliate a bastoncini, uno di riso lessato e coprire con l'insalata di carciofi e funghi.
Decorare con il prezzemolo e la maionese.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di funghi champignon
- 6 cuori di carciofo
- 100g di maionese
- 1 limone
- 600g di carote
- 150g di riso
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di pomodoro
- sale

Varianti

- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe

Ricette simili

- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Coppe Del Bosco (2)
- Antipasto Di Salmone
- Cuori Di Palma Con Maionese
- Avocado Alla Giamaicana

Antipasto Di Carciofi Con Pancetta

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulisci i carciofi, riducili a fettine sottili e immergili in acqua e succo di limone. Taglia la pancetta a striscioline. Fai scaldare sul fuoco una padella antiaderente e mettici la pancetta ad abbrustolire per 3-4 minuti. Taglia il pecorino a listarelle sottili, quindi prepara il condimento con olio d'oliva, succo di limone, sale, prezzemolo e mettilo sui carciofi, mescolando bene. Aggiungi ai carciofi gli altri ingredienti (la pancetta abbrustolita e il pecorino) solo al momento di servire in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carciofi
- 40g di pancetta affumicata tagliata sottile
- 35g di formaggio pecorino semi-stagionato
- 20g di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di limone
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Canederli
- Tegamini Di Uova E Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Antipasto Di Carciofi E Acciughe

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Inizia pulendo le acciughe privandole delle teste e delle lische, poi lavale e asciugale. Passa ai carciofi: mondali, tagliali a fettine che metterai, man mano che le tagli, in acqua acidulata con limone per evitare che anneriscano. Prendi una pirofila, imburrala e cospargi il fondo con una parte del trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe, quindi fai un primo strato con le acciughe, poi con le fettine di carciofi scolate ed asciugate, aggiungi sale e pepe e continua così fino all'esaurimento degli ingredienti, poi irrora tutto con l'olio. Aggiungi un bicchiere di acqua e metti la pirofila sul fuoco, a fiamma moderata, con un coperchio o se preferisci in forno, e lascia cuocere molto lentamente per circa un'ora. Quando sono pronti, porta in tavola nella pirofila stessa.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe fresche
- 4 carciofi
- 1 trito di aglio e prezzemolo
- olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti E Carciofi
- Funghetti Marinati
- Acciughe Crude
- Alici Crude
- Acciughe Al Limone (3)

Antipasto Di Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Riempite le apposite coppe di vetro con il ghiaccio tritato e se non si hanno proprio quelle da caviale, adattarsi con quelle da macedonia. Al centro di ogni coppa sistemate il vasetto di caviale in modo che sia ben contornato dal 'freddo' tutt'intorno. fate tostare le fette di pane divise a metà. ogni ospite imburra il suo crostino di pane e vi deposita sopra un cucchiaino (attenzione, adoperate quelli d'osso!) di caviale. Così di seguito fino a vuotare il vasetto! Come è noto il caviale è molto costoso e chi vuole risparmiare può offrire le uova di lompo. Ma è tutta un'altra cosa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 vasetti di caviale
- burro freschissimo
- pancarré
- ghiaccio tritato

Varianti

- Antipasto Di Caviale (2)
- Antipasto Di Caviale (3)

Ricette simili

- Canapè Al Burro Di Caviale
- Caviale A Gogò
- Crostini Con Il Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Tartine Al Caviale

Antipasto Di Caviale (2)

Antipasto a base di caviale di carpa

Ricetta

Mettete a bagno la mollica di pane con il latte quindi strizzatela.
Mescolate poi il caviale con la mollica aggiungendo olio a filo come per fare una maionese (usate eventualmente un frullatore elettrico) e il succo di limone.
Servite la salsa ottenuta su uova sode tagliate a spicchi, con pane tostato caldo, olive nere e vodka.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di caviale di carpa
- 50g di mollica fresca di pane
- 2 cucchiai di latte
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 4 uova sode
- per servire:
- pane tostato caldo
- olive nere
- vodka

Varianti

- Antipasto Di Caviale
- Antipasto Di Caviale (3)

Ricette simili

- Icre Nigre
- Icre Nigre (2)
- Ostriche E Caviale
- Torta Di Carciofi
- Fonduta Valdostana (2)

Antipasto Di Caviale (3)

Antipasto a base di caviale di salmone

Ricetta

Mettete a bagno la mollica di pane con il latte quindi strizzatela.
Mescolate poi il caviale con la mollica aggiungendo olio a filo come per fare una maionese (usate eventualmente un frullatore elettrico) e il succo di limone.
Servite la salsa ottenuta su uova sode tagliate a spicchi, con pane tostato caldo, olive nere e vodka.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di caviale di salmone
- 50g di mollica fresca di pane
- 2 cucchiai di latte
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 4 uova sode
- per servire:
- pane tostato caldo
- olive nere
- vodka

Varianti

- Antipasto Di Caviale
- Antipasto Di Caviale (2)

Ricette simili

- Icre Nigre (2)
- Icre Nigre
- Salmone Con Asparagi
- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Ostriche E Caviale

Antipasto Di Cervello

Antipasto a base di cervello

Ricetta

Lessare il cervello nell'acqua come al solito, con il mazzetto di odori e sale.
Togliete la pellicina, lasciatelo raffreddare tra due piatti, mettendo sopra al piatto che lo ricopre un peso, e poi tagliatelo a fettine che metterete su un vassoietto, accavallandole un poco l'una sull'altra.
Coprite tutto di maionese, cui avrete aggiunto alla fine tre cucchiaiate di panna montata non zuccherata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cervello
- 1 mazzetto di odori
- sale
- maionese
- 3 cucchiai di panna montata non zuccherata

Ricette simili

- Spuma Di Fegatini
- Tartellette Di Pollo
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)
- Ovetti Di Quaglia Piccanti
- Avocado Ai Frutti Di Mare

Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tagliare a fettine la provatura, salare e pepare; tagliare a fettine anche il pane e infilarle ben unite in 1 spiedo alternativamente pane e provatura terminando col pane. Porre gli spiedini sul fuoco e spennellarli ogni tanto con burro.
Sciogliere il restante burro con le acciughe e versare sugli spiedini già pronti nel piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di provatura (formaggio di bufala a pasta filata simile alla mozzarella)
- 100g di burro
- 2 acciughe
- sale
- pepe
- pane casereccio

Ricette simili

- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Caprese
- Crostini Con Alici
- Panini Alla Mozzarella

Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tagliare a fettine la provatura, salare e pepare; tagliare a fettine anche il pane e infilarle ben unite in 1 spiedo alternativamente pane e provatura terminando col pane. Porre gli spiedini sul fuoco e spennellarli ogni tanto con burro.
Sciogliere il restante burro con le acciughe e versare sugli spiedini già pronti nel piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di provatura (formaggio di bufala a pasta filata simile alla mozzarella)
- 100g di burro
- 2 acciughe
- sale
- pepe
- pane casereccio

Ricette simili

- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Caprese
- Crostini Con Alici
- Panini Alla Mozzarella

Antipasto Di Formaggio Fritto

Antipasto a base di formaggio caciocavallo

Ricetta

Taglia il caciocavallo a fette di 2 cm di spessore utilizzando un coltello a lama liscia. Elimina il torso e le parti rovinate del cespo dell'insalata belga, quindi stacca le foglie una ad una, lavale accuratamente e asciugale bene con un telo da cucina; per un miglior risultato finale del piatto, lascia asciugare le foglie della belga sul telo per 10 minuti. Preparati a friggere: metti l'olio di arachidi in una padella antiaderente piuttosto capiente e dai bordi alti e portalo alla temperatura ideale per friggere. Per fare una prova, getta una briciola di pane all'interno della padella, l'olio è al punto giusto quando questa risale subito a galla circondata da bollicine. Rompi l'uovo e versa il contenuto su un piatto fondo, aggiungi il latte e amalgama per bene con l'aiuto di una forchetta senza montarlo; poi immergi le fette di formaggio nell'uovo una alla volta. Versa il pangrattato in un piatto, poi prendi le fette di formaggio (che avrai scolate dall'uovo in eccesso) e ricoprile con il pangrattato da ambo i lati; per una migliore panatura del formaggio, premi leggermente le fette con le mani nel pangrattato; per evitare che il formaggio si sciolga eccessivamente durante la cottura, metti le fette preparate nel freezer per 10 minuti. Per finire, immergi le fette di formaggio nell'olio caldo e falle cuocere 3 minuti da ogni lato, girandole con una paletta, poi scolale con un mestolo forato e disponile su carta assorbente da cucina in modo da eliminare l'olio in eccesso. Per servire, sistema le foglie di insalata belga su un piatto da portata e sopra poni le fette di formaggio impanato, aggiusta di sale, insaporisci con una spolverata di pepe e porta immediatamente in tavola. Non lasciarlo raffreddare altrimenti il formaggio indurisce troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio caciocavallo
- 5 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- 2 cucchiai di latte
- 1 cespo di insalata belga
- 1 bicchiere di olio d'arachidi
- 1 pizzico di sale
- 1 spolverata di pepe

Ricette simili

- Fagottini Al Bacon
- Fiore Di Belga All'arancia
- Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci
- Rotolini All'indivia
- Cromesqui Al Formaggio

Antipasto Di Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Lessare i fagiolini e tenere da parte un po' della loro acqua di cottura.
Unire ai fagiolini i funghi affettati sottilmente e il pomodoro tagliato a dadini.
Unire alla maionese il prezzemolo tritato e ammorbidirla con 2 cucchiai dell'acqua di cottura dei fagiolini.
Versare la salsa sull'insalata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di funghi freschi
- 300g di fagiolini
- 1 pomodoro maturo
- prezzemolo
- 100g di maionese
- sale

Ricette simili

- Antipasto Ai Funghi
- Antipasto Ai Funghi (2)
- Mezzelune Ripiene
- Involtini Di Prosciutto
- Antipasto Di Carciofi

Antipasto Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Far riposare in una ciotola 6 cucchiai di olio, 1 di succo di limone, sale, pepe e 5 foglie di menta tagliuzzata.
Lessare i gamberi per 5 minuti.
Pelare a vivo il pompelmo, raccogliendone il succo e tagliarlo a spicchi.
Unire l'olio aromatizzato.
Tagliare a metà l'avocado, pelarlo e farlo a pezzetti.
Mettere insieme gamberi, pompelmo ed avocado.
Mescolare e decorare con la menta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti
- 1 avocado maturo
- 1 pompelmo rosa
- menta fresca
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Gamberetti (2)

Ricette simili

- Avocado Alla Giamaicana
- Avocado Ripieni (2)
- Avocado Fantasia
- Avocado Fantasia Nature
- Avocado Fantasia Con Gamberetti

Antipasto Di Gamberetti (2)

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Sgusciare i gamberetti crudi, sciacquarli e lessarli a fuoco basso in acqua leggermente salata. Scolarli e condirli con succo di limone, olio, pepe e prezzemolo.
Mescolare bene e suddividerli in 4 coppe. Servirli tiepidi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Gamberetti

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi (3)
- Gamberetti Mimosa
- Stuzzichini Ai Gamberetti
- Crocchette Di Gamberi
- Pomodori Della Costiera

Antipasto Di Limoni Ripieni

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Tagliare i limoni nel senso della lunghezza e svuotarli.
Mettere nel frullatore il tonno sgocciolato, i capperi, le olive snocciolate e i tuorli.
Frullare bene il tutto, versarlo in una ciotola e diluirlo con poco olio.
Distribuire il composto nei limoni svuotati.
Servire l'antipasto su un piatto da portata guarnito con foglie d'insalata e olive intere.

Ingredienti per 4 persone

- 4 limoni
- 150g di tonno sott'olio
- 2 uova sode
- 50g di olive verdi
- 25g di capperi
- olio d'oliva

Ricette simili

- Uova Sode Ripiene
- Chiculliata
- Uova Di Tonni
- Mattonella Di Tonno
- Mousse Di Tonno (3)

Antipasto Di Mare

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lavate molto bene le cozze e le vongole sotto l'acqua corrente, poi mettetele in due casseruole e fatele cuocere, a fiamma viva, lasciandovele fino a quando si saranno aperte spontaneamente.
Fate raffreddare ed estraete i molluschi dalle valve.
Pulite accuratamente anche le seppioline e i polipi, poneteli in una casseruolina, ricopriteli di acqua salata e fateli lessare per circa 10 minuti (i polipi dovranno assumere un leggero colore rosato).
Lavate i gamberetti, poneteli sul fuoco in un'altra casseruolina e fateli lessare in acqua salata per 5 minuti.
Scolate e tagliate a striscioline i polipi, lasciando invece intere le seppioline.
Riunite in una insalatiera cozze, vongole, polipi, seppioline e gamberetti, aggiungetevi i peperoni tagliati a listarelle, le olive snocciolate e spezzettate ed i cetrioli tagliati a rotelle.
Condite con una emulsione di olio, limone, pepe e sale, leggermente sbattuti con una forchetta.
Lasciate riposare l'insalata per qualche ora prima di servirla.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di cozze
- 500g di vongole
- 200g di seppioline
- 200g di polipi
- sale
- 200g di gamberetti già sgusciati
- 1/2 di peperone rosso
- 1/2 di peperone giallo sott'olio
- 75g di olive verdi
- 75g di olive nere
- 30g di cetrioli
- olio d'oliva
- limone
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Ricette simili

- Bruschetta Alla Provenzale
- Antipasto All'italiana (2)
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Antipasto Al Tonno
- Torta Rustica Di Verdure

Antipasto Di Mare (2)

Antipasto a base di dentice

Ricetta

Lessate il dentice per 30 minuti in acqua acidulata (e Io stessa fate per i gamberetti e i moscardini), togliete le lische e tranciatelo a pezzi regolari; condite poi con olio d'oliva. Cospargetevi sopra il prezzemolo tritata, decoratelo con mezze fettine di limone. Servendovi di un'antipastiera a scomparti (almeno sei), disponete il dentice in una di essi. Nel secondo scomparto collocate le sardine sott'olio, decorate con filetti di peperone e cetriolini. Nel terzo scomparto disponete i moscardini fatti precedentemente lessare e canditi con olio, aglio, e basilico. Nel quarto scomparto mettete il tonno in scatola, insieme a qualche filetto d'acciughe e olive nere. Nel quinto accomodate le cozze, che avrete fatto aprire in padella con il vino bianco secco, e decorate con maionese e qualche rondella di uovo sodo. Nel sesto scomparto disponete i gamberetti, lessati, sgusciati e conditi con olio, limone, sale e pepe.
Servite freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 300 g
- prezzemolo tritato
- alcuni di capperi
- 2 fettine di limone
- 200g di gamberetti
- 2 moscardini (piccoli polipi)
- 24 di cozze
- 1/2 tazza di maionese
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo sodo
- 10 cl di olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 scatola di sardine sott'olio
- 2 cetriolini
- alcuni filetti di peperone sott'olio
- 1 scatola di tonno sott‘olio
- 1 pugno di olive nere
- alcuni di filetti d'acciughe
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Mare
- Antipasto Di Mare (3)

Ricette simili

- Rollini Di Peperone Mareblu
- Antipasto All'italiana (2)
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Spuma Di Tonno (2)
- Antipasto Alla Francese

Antipasto Di Mare (3)

Antipasto a base di cefalo

Ricetta

Lessate il cefalo per 30 minuti in acqua acidulata (e Io stessa fate per i gamberetti e i moscardini), togliete le lische e tranciatelo a pezzi regolari; condite poi con olio d'oliva. Cospargetevi sopra il prezzemolo tritata, decoratelo con mezze fettine di limone. Servendovi di un'antipastiera a scomparti (almeno sei), disponete il cefalo in una di essi. Nel secondo scomparto collocate le sardine sott'olio, decorate con filetti di peperone e cetriolini. Nel terzo scomparto disponete i moscardini fatti precedentemente lessare e canditi con olio, aglio, e basilico. Nel quarto scomparto mettete il tonno in scatola, insieme a qualche filetto d'acciughe e olive nere. Nel quinto accomodate le cozze, che avrete fatto aprire in padella con il vino bianco secco, e decorate con maionese e qualche rondella di uovo sodo. Nel sesto scomparto disponete i gamberetti, lessati, sgusciati e conditi con olio, limone, sale e pepe.
Servite freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cefalo di 300 g
- prezzemolo tritato
- alcuni di capperi
- 2 fettine di limone
- 200g di gamberetti
- 2 moscardini (piccoli polipi)
- 24 di cozze
- 1/2 tazza di maionese
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo sodo
- 10 cl di olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 scatola di sardine sott'olio
- 2 cetriolini
- alcuni filetti di peperone sott'olio
- 1 scatola di tonno sott‘olio
- 1 pugno di olive nere
- alcuni di filetti d'acciughe
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Mare
- Antipasto Di Mare (2)

Ricette simili

- Rollini Di Peperone Mareblu
- Antipasto All'italiana (2)
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Spuma Di Tonno (2)
- Antipasto Alla Francese

Antipasto Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Lavate e asciugate le melanzane,tagliatele a cubetti abbastanza grossi. Mettetele in una terrina coperte di acqua e sale e lasciatele così per un'ora. Poi, tiratele su e spremetele, mettetele in un tegame con l'olio e friggetele 5 minuti.
Mettete in una padella pulita poco olio, 1 spicchio d'aglio e unitevi le melanzane unendo lo zucchero e l'aceto.
Fate scaldare il tutto mescolando con garbo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di melanzane
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- sale fino
- aglio

Varianti

- Antipasto Di Melanzane (2)
- Antipasto Di Melanzane (3)

Ricette simili

- Melanzane Sott'olio (4)
- Melanzane Sott'olio (3)
- Melanzane Sott'olio
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Cipolline Sott'aceto (2)

Antipasto Di Melanzane (2)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Lavate le melanzane, tagliate a fette per lunghezza, lasciate asciugare coprendole con poco sale.
Tagliate il basilico e unitelo all'aglio tritato, 1/2 bicchiere di olio, 2 cucchiai di aceto e sale.
Ottenete una salsina.
Pulite le melanzane dal sale e cuocetele su entrambi i lati alla griglia. In un'insalatiera mescolate le melanzane con salsa di basilico e lasciate a riposare per circa 12 ore in frigorifero.
Servite quindi con fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Antipasto Di Melanzane
- Antipasto Di Melanzane (3)

Ricette simili

- Acciughe Marinate (2)
- Calzone Ricco
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Crema Di Carota Alle Spezie
- Acciughe Aceto E Olio

Antipasto Di Melanzane (3)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliare a fette verticali le melanzane e metterle sotto sale per 30 minuti.
Pestare in un mortaio basilico e aglio.
Lavare asciugare e cuocere alla griglia le melanzane per pochi minuti. Toglierle dal fuoco, lasciarle intiepidire e disporle in una insalatiera a strati, condendone ciascuno con la salsina preparata. Lasciar riposare per almeno 10 ore in un luogo fresco e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Antipasto Di Melanzane
- Antipasto Di Melanzane (2)

Ricette simili

- Melanzane Sott'olio
- Panzanella (9)
- Crostini Con Melanzane
- Melanzane Sott'olio (3)
- Melanzane Sott'olio (4)

Antipasto Di Mele

Antipasto a base di mele

Ricetta

Passare il gorgonzola al setaccio, metterlo in una ciotola, aggiungere la panna e lavorare l'impasto fino ad ottenere una crema soffice.
Sbucciare le mele, tagliarle a dadini, metterle in una grande coppa, bagnarle con il succo del limone, versare la crema e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio gorgonzola
- 4 mele
- 1/2 di limone
- 100g di panna

Varianti

- Antipasto Di Mele (2)

Ricette simili

- Mele Verdi Al Gorgonzola
- Crostata Piccante Al Formaggio
- Bignè Alla Crema Di Formaggi
- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Avocado Alle Noci

Antipasto Di Mele (2)

Antipasto a base di mele

Ricetta

Passare al setaccio il gorgonzola e lavorarlo a crema unendo la panna.
Sbucciare le mele e tagliarle a dadini, metterle in una ciotola e bagnarle con poche gocce di succo di limone.
Unire la crema al gorgonzola, mescolare bene e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele granny smith
- 100g di formaggio gorgonzola piccante
- poche gocce di succo di limone
- 100g di panna liquida

Varianti

- Antipasto Di Mele

Ricette simili

- Mele Verdi Al Gorgonzola
- Uova Sode Parmensi
- Mousse Di Gorgonzola
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Bruschette Al Gorgonzola

Antipasto Di Moscardini

Antipasto a base di moscardini

Ricetta

Pulire i moscardini e lavarli sotto la acqua corrente. Far imbiondire l'aglio schiacciato in una padella con l'olio.
Unire i moscardini ben asciugati e farli rosolare per 2 minuti.
Versare il vino e farlo evaporare, aggiungere sale, pepe e peperoncino e portare a cottura.
Levare dal fuoco e farli raffreddare. Servirli cosparsi di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di moscardini
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- peperoncino
- sale
- pepe
- prezzemolo

Varianti

- Antipasto Di Moscardini (2)
- Antipasto Di Moscardini (3)
- Antipasto Di Moscardini (4)

Ricette simili

- Insalata Di Moscardini E Fagiolini
- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Pizza Ai Frutti Di Mare (2)

Antipasto Di Moscardini (2)

Antipasto a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, togliete loro le pellicine interna ed esterna e lavateli Accuratamente. In una padella fate scaldare l'olio, aggiungete l'aglio leggermente schiacciato e fatelo imbiondire.
Unite i moscardini, ben asciugati, fateli rosolare per 2 minuti, bagnateli con il vino e fate evaporare a fuoco vivace.
Insaporite con sale e pepe appena macinato. Al momento di servire, Cospargete i moscardini con il prezzemolo tritato e aggiungete un pizzico di peperoncino in polvere direttamente nel piatto di ciascun commensale.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di moscardini
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Moscardini
- Antipasto Di Moscardini (3)
- Antipasto Di Moscardini (4)

Ricette simili

- Insalata Di Moscardini E Fagiolini
- Bruschetta Alla Marinara
- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Acciughe Piccanti
- Stuzzichini In Agrodolce

Antipasto Di Moscardini (3)

Antipasto a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, togliete loro la pellicina interna ed esterna e lavateli. In una padella fate scaldare l'olio, aggiungete l'aglio leggermente schiacciato e fatelo imbiondire.
Unite i moscardini ben asciugati, fateli rosolare per 2 minuti, bagnateli con il vino, fatelo evaporare a fuoco vivace e insaporite con sale, pepe e peperoncino. Versateli nel piatto di portata conditi col prezzemolo tritato. Se volete conservarli in freezer non aggiungete il peperoncino e lasciateli raffreddare, poi versateli in un contenitore ermetico.
Scongelate a temperatura ambiente, versate i moscardini in un tegame.
Unite il peperoncino e 2 cucchiai di acqua e fateli scaldare a bagnomaria. Versateli nel piatto di portata e cospargeteli con il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di moscardini
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 punta di peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Moscardini
- Antipasto Di Moscardini (2)
- Antipasto Di Moscardini (4)

Ricette simili

- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Insalata Di Moscardini E Fagiolini
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti

Antipasto Di Moscardini (4)

Antipasto a base di moscardini

Ricetta

Pulire i moscardini, sciacquarli e buttarli per 15 minuti in acqua salata in ebollizione acidulata con 2 cucchiai di aceto. Farli raffreddare nella pentola, poi scolarli e asciugarli.
Tagliare a pezzetti i tentacoli e a rondelle il corpo dei moscardini. Porli in un vassoio. A parte emulsionare 5 cucchiai di olio con il succo di limone, sale e pepe e l'aglio tritato.
Versare la salsina sui moscardini, aggiungere una manciata di prezzemolo tritato, mescolare e far riposare un'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di moscardini
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Di Moscardini
- Antipasto Di Moscardini (2)
- Antipasto Di Moscardini (3)

Ricette simili

- Insalata Di Moscardini E Fagiolini
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Pizza Ai Frutti Di Mare (2)
- Alici Marinate (2)

Antipasto Di Ovu Ri Tunnu

Antipasto a base di bottarga di tonno

Ricetta

Tagliare la bottarga a fettine molto sottili e disporla in un piatto da portata.
Coprire a filo con olio d'oliva extra-vergine e lasciare riposare per qualche ora. Al momento di servire, eliminare l'olio in eccesso e, se gradite, accompagnare la preparazione con succo di limone e una spolverata di pepe nero macinato al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di bottarga di tonno
- 1 limone (facoltativo)
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe nero (facoltativo)

Ricette simili

- Panzerotto Verace (2)
- Panzanella Laziale
- Cupola Di Aragosta
- Pani Ca Meusa
- Olive Al Sale Grosso

Antipasto Di Peperoni

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Lavare i pomodori, tagliarli a fettine e farli marinare con aglio schiacciato, basilico spezzettato e 2 cucchiai di olio.
Lavare e asciugare i peperoni, arrostirli per 15 minuti, spellarli e tagliarli a pezzi, eliminando i semi.
Fare uno strato di peperoni, ricoprirli con una salsa fatta di olio, aceto, sale, pepe e guarnire con fettine di pomodoro e tonno a pezzetti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 peperoni verdi
- 2 pomodori
- 90g di tonno sott'olio
- basilico
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Tricolore
- Pane E... Fantasia
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Panzanella (2)
- Pirinaca

Antipasto Di Pesce Crudo

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Pulite il pesce, eliminando lisca e pelle. Mettetelo in frigorifero in modo da farlo diventare sodo e molto freddo. Trascorso il tempo necessario, posatelo su un tagliere di legno e, servendovi di un coltello molto affilato, tagliatelo in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine non troppo spesse.
Servite su un grande piatto di portata, decorate con il prezzemolo.
Accompagnate con ciotoline contenenti la soia, la senape e lo zenzero.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di tonno freschissimo
- 180g di salmone freschissimo
- 180g di pesce spada freschissimo
- 180g di spigola freschissima
- 180g di polpa d'aragosta freschissima
- salsa di soia
- senape
- zenzero
- prezzemolo

Ricette simili

- Sashimi (3)
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Canapè Al Burro Di Caviale
- Antipasto Di Caviale
- Vol-au-vent Alla Vodka

Antipasto Di Pomodori

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavare e asciugare i pomodori. Svuotarli delicatamente con un cucchiaino.
Salare l'interno dei pomodori e lasciarli a perdere acqua.
Mettere nel mixer le foglie di basilico lavate e asciugate, i pinoli, 1 cucchiaio di olio, 1 di latte e frullare bene.
Setacciare la ricotta, metterla in una terrina e unire la salsa frullata, sale e paprica.
Amalgamare e riempire i pomodori con la crema.
Guarnire con i capperi e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori rossi sodi
- 200g di ricotta
- 1 mazzo di basilico
- 1 cucchiaino di pinoli
- olio d'oliva
- latte
- sale
- paprica
- capperi

Varianti

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Antipasto Di Pomodori Alla Valacca

Ricette simili

- Panzanella (5)
- Coppetta Di Storione
- Panzerotti (3)
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Sfogliata Di Ricotta

Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Preparate i pomodori come descritto alla ricetta ‘Antipasto di pomodori alla valacca'.
Lavate e asciugate le melanzane, sistematele sulla graticola ben calda e fatele abbrustolire rigirandole spesso. Appena pronte (dovranno risultare morbide) tuffatele nell'acqua fredda e spellatele delicatamente. Ponetele sul tagliere e con la mezzaluna tritatele finemente, sino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungete il sale, l'aglio pestato, il prezzemolo.
Sistemate l'impasto in una terrina, unite l'olio, il succo di limone e continuate a lavorare con un cucchiaio di legno, finché non avrete ottenuto un impasto cremoso, con cui riempirete i pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori grandi freschi e maturi
- per il ripieno:
- 3 melanzane
- 2 spicchi di aglio pestato
- 1 tazzina di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
- sale

Varianti

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)

Ricette simili

- Pallotte Cacio E Uova
- Crema Di Melanzane
- Cozze Dorate Alla Turca
- Antipasto Freddo
- Antipasto Del Vegetariano

Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Preparate i pomodori come descritto alla ricetta ‘Antipasto di pomodori alla valacca'.
Lavate e asciugate le melanzane, sistematele sulla graticola ben calda e fatele abbrustolire rigirandole spesso. Appena pronte (dovranno risultare morbide) tuffatele nell'acqua fredda e spellatele delicatamente. Ponetele sul tagliere e con la mezzaluna tritatele finemente, sino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungete il sale, la cipolla tritata, il prezzemolo.
Sistemate l'impasto in una terrina, unite l'olio, l'aceto e continuate a lavorare con un cucchiaio di legno, finché non avrete ottenuto un impasto cremoso, con cui riempirete i pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori grandi freschi e maturi
- per il ripieno:
- 3 melanzane
- 2 cipolle bianche finemente tritate
- 1 tazzina di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
- sale

Varianti

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Pallotte Cacio E Uova
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Dolmates

Antipasto Di Pomodori Alla Valacca

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate ai pomodori la calotta superiore e svuotateli; spolverizzateli leggermente di sale e metteteli, capovolti, su un'assicella di legno inclinata. Dopo un'ora (quando parte dell'acqua di vegetazione sarà stata eliminata) cospargete l'interno dei pomodori con un pizzico di pepe, spruzzateli con poco aceto, poneteli in un piatte di portata abbastanza ampio e lasciateli da parte.
Fate bollire il riso in acqua salata e quando è cotto scolatelo.
Abbrustolite leggermente sulla fiamma o in forno il peperone, spellatele, tagliatelo a pezzetti e fatelo appena rosolare in olio e burro. Aggiungeteli al rise, insieme alla maionese, alla senape, al sale, al pepe, ad un po' d'olio e mescolate bene il tutto.
Ungete leggermente di olio l'interno dei pomodori, quindi riempiteli con il composto di riso.
Guarnite i pomodori e il piatto di portata con foglie di ruchetta verde e alcuni ciuffetti di cerfoglio e prezzemolo.

Ingredienti per 6 persone

- 8 pomodori grandi maturi
- 1 peperone
- 60g di riso
- 1 cucchiaio di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- poco di burro
- poco di aceto di vino
- olio d'oliva
- alcune foglie di ruchetta
- alcuni ciuffetti di cerfoglia
- alcuni ciuffetti di prezzemolo
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Avocado Al Salmone
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Antipasto Del Vegetariano
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)

Antipasto Di Riso

Antipasto a base di riso

Ricetta

Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo, passatelo in una insalatiera; conditelo con la panna battuta insieme al succo del limone passato e spolverizzate con un pizzico di pepe.
Aggiungete la mela sbucciata, tagliata a dadetti passati nel succo di limone, i piselli lessati, la polpa di granchio scolata dal suo liquido.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso
- 1 mela verde
- 150g di piselli
- 150g di polpa di granchio
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 limone
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tartine Di Granchio Alle Mele
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Mousse Di Granchio
- Antipasto Mare E Monti
- Crocchette Di Granchio

Antipasto Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tagliare a fettine sottili i funghi, irrorarli con succo di limone e metterli in una insalatiera con il salmone a listarelle e i peperoni a filetti.
Mescolare e condire con un filo di olio, sale e pepe.
Aggiungere la maionese mescolata alla ketchup.
Decorare con il prezzemolo tritato. Far seguire da un risotto alla pescatora.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di salmone affumicato a fette
- 150g di funghi champignon
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 4 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Di Scamorza E Verdure
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Torta Rustica Di Verdure
- Patate Alla Huancayna
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Antipasto Di Sarde Aromatizzate All'arancio

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Pulire e dividere a filetti le sarde; adagiarle sulla buccia d'arancio e di limone grattugiata, salare, pepare, cospargere con poca farina e saltare in padella.
Impiattare le sarde e, nella stessa padella, versare il succo di 1/2 arancia e 1 cucchiaio di succo di limone.
Cuocere per 1 minuto e servire sulle sarde.

Ingredienti per 4 persone

- 7 sarde
- 1 arancia
- 1 limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- farina

Ricette simili

- Sardele In Saor (2)
- Involtino Di Radicchio E Sarde
- Insalata Di Salmone Affumicato (2)
- Crostini Con Polpa Di Olive
- Insalata Di Arance (8)

Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Mondate con cura il sedano eliminando il fondo, le foglie e i filamenti duri delle costole, quindi lavatelo e tagliatelo a fettine non troppo sottili.
Sgusciate le noci cercando di non romperle, dividete a metà i gherigli e metteteli in una insalatiera con il sedano.
Aggiungete anche la fontina tagliata a piccoli dadini e girate con cura tutti gli ingredienti. In una ciotola mettete il gorgonzola spezzettato con la punta del coltello, unite il latte servendovi di una forchetta, lavorate il tutto in mode da ottenere una salsina morbida.
Versate la salsa sopra l'insalata, condite tutto con un poco di sale, pepe appena macinato e abbondante olio, girate bene il tutto.
Fate tostare leggermente le fette di pancarré, tagliatele a triangolo e mettetele in un cestino coperto con un panno leggero in modo che si mantengano calde.
Servite l'antipasto insieme ai crostini.

Ingredienti per 8 persone

- 2 sedani bianchi tenerissimi
- 250g di noci
- 400g di formaggio fontina
- 100g di formaggio gorgonzola dolce molto cremoso
- 10 cucchiai di latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 24 fette di pancarré

Ricette simili

- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Dip Al Gorgonzola
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Avocado Alle Noci
- Tartine Di Noci

Antipasto Di Storione E Salmone

Antipasto a base di storione

Ricetta

Tagliare a listarelle corte e sottili lo storione e il salmone, disporle in 2 piccole vaschette e condirle con olio, aceto e un po' di pepe macinato. Non aggiungere sale.
Servire accompagnando con pancarré tostato al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di fettine di storione affumicato o bollito
- 120g di fettine sottili di salmone affumicato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- pancarré grigliato
- pepe

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Smoerrebroed
- Storione Affumicato In Salsa

Antipasto Di Uova

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodate le uova, tagliate la parte inferiore estraendo il tuorlo.
Mescolate i tuorli con la senape, il burro e i capperi tritati.
Riempite ogni uovo con questo impasto. A parte dorate le fette di pancarré nel burro, sgocciolatele e sistematele su un vassoio dove appoggerete per ogni fetta di pane un uovo.
Guarnite con foglie di soncino.

Ingredienti per 4 persone

- uova
- senape
- capperi
- pancarré
- burro
- insalata soncino

Ricette simili

- Tartine Alle Uova Sode
- Tramezzini Millecolori
- Tartine Al Burro Di Gamberetti
- Tartine Di Frittata
- Pancarré Con Il Burro Alla Senape

Antipasto Di Verdure

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Fare bollire le uova per 8-9 minuti, sgusciarle e tagliarle a fette.
Lessare le patate tagliate a tocchetti ed unire il prezzemolo tritato.
Pulire la lattuga e con quattro foglie foderare delle coppe. Su ciascuna mettere le carote e le patate, il tonno a pezzi e i cetriolini tagliati a rondelle.
Versare sopra l'olio e l'aceto emulsionati e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 insalata lattuga
- 200g di tonno
- 4 uova
- 3 patate
- 12 di cetriolini sott'aceto
- 3 carote
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Varianti

- Antipasto Di Verdure (2)

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto All'italiana (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Rotolini Saporiti

Antipasto Di Verdure (2)

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Pulite, lavate e asciugate bene le zucchine. Tagliatele a bastoncini sottili, quindi passateli nella farina.
Fate scaldare abbondante olio in una padella per fritti e, appena sarà ben caldo, fatevi cuocere le zucchine fino a quando saranno diventate di un bel colore dorato. Sgocciolateli, passateli nella carta assorbente da cucina e disponeteli su un piatto di portata fondo.
Lavate e asciugate il timo e il dragoncello e tritate finemente insieme le foglie. Mettetele in una terrina, unite l'olio, l'aceto, la senape di Digione, l'uovo, la cipolla tritata, il peperoncino, sale e pepe.
Sbattete leggermente il composto e versatelo sulle zucchine.
Rigirate con cura, quindi lasciate marinare in luogo fresco per 2 ore circa prima di portare in tavola. Come le altre preparazioni del genere queste zucchine si conservano bene, in recipiente chiuso, anche per tre o quattro giorni, diventando anzi più saporiti. Si possono servire assieme alle acciughe crude macerate nel succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di zucchine
- 1 cipolla piccola finemente tritata
- 2 rametti di timo
- 2 cucchiai di farina
- 1 rametto di dragoncello
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 uovo sodo tritato
- 1/2 cucchiaino di senape di digione
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- abbondante di olio per friggere
- pepe
- sale

Varianti

- Antipasto Di Verdure

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Involtini Di Tonno
- Cozze Dorate Alla Turca
- Cocktail Di Astice
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado

Antipasto Dolce Forte

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Avvolgete una strisciolina di pancetta intorno a ciascuna prugna, fermate con uno stuzzicadenti e mettete in una pirofila antiaderente in forno preriscaldato a 150 gradi per alcuni minuti, finché non vedete che il grasso della pancetta si è sciolto.
Servite su un vassoio.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di prugne secche
- 100g di pancetta tagliata sottile preferibilmente magra

Ricette simili

- Bocconcini Alla Pancetta
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Spiedini Di Prugne
- Spiedini Di Prugne (2)
- Bocconcini Alla Diavola

Antipasto Estivo

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Fate lessare i fagiolini in acqua bollente salata, dopo averli spuntati e liberati dagli eventuali fili.
Lessate anche le patate, già sbucciate, sempre in acqua salata.
Fate rassodare le uova, poi lasciatele raffreddare.
Sgocciolate il tonno dall'olio, snocciolate le olive e tagliate a fette i pomodori. Ora preparate il piatto di servizio, preferibilmente rotondo, nel modo seguente: nel centro disponete a cupola i fagiolini, circondandoli con le patate tagliate a fettine, leggermente sovrapposte l'una all'altra; intorno alle patate fate un cerchio di filetti d'acciughe e intorno a questo disponete, sempre in tondo, le fette di pomodoro (sarebbe meglio se i pomodori fossero delle stesse dimensioni, in modo da ottenere delle fette abbastanza uniformi); circondate ancora con le fette di tre uova sode, mettendo su ciascuna di queste un'oliva disossata.
Spargete infine su tutto il tonno sminuzzato. Con l'altro uovo sodo, tagliato a spicchi, decorate i fagiolini, formando una specie di stella: nel centro disponetevi un'oliva.
Mettete in una scodella la senape, stemperandola con l'olio, aggiungete il succo del limone, una presa di sale e una buona pizzicata di pepe.
Emulsionate la salsa, sbattendola con una forchetta, e versa tela sulle verdure poco prima di portarle in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fagiolini
- sale
- 250g di patate piccole
- 4 uova
- 200g di tonno sott'olio
- 80g di olive nere
- 2 pomodori da insalata
- 80g di filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di senape
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Estivo (2)

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Bruschetta Nicoise
- Antipasto Alla Francese
- Uova Sode Ripiene
- Mattonella Di Tonno

Antipasto Estivo (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, spellateli, affettateli, disponeteli a cerchio su un piatto da portata; sopra ogni fetta, ma senza coprirla completamente sistematene una di mozzarella.
Condite con olio versato a filo, sale, pepe e profumate con foglioline di basilico.
Tenete al fresco. Nel frattempo abbrustolite i peperoni, spellateli, togliete semi e filamenti, tagliateli a losanghe e disponetele sulla mozzarella. All'interno del cerchio mettete il tonno scolato dall'olio, guarnite con foglioline di basilico e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pomodori da insalata
- 200g di tonno in scatola
- 1 mozzarella
- 2 peperoni rossi
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Antipasto Estivo

Ricette simili

- Antipasto Alla Diavola
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Antipasto Di Peperoni
- Crema Di Pomodoro Con Bocconcini Di Mozzarella
- Spiedini Semplici Di Verdure

Antipasto Freddo

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Fare scaldare il forno a 200 gradi per una mezz'ora.
Fare un intaglio lungo la melanzana e metterla sulla griglia del forno. Dopo una mezz'ora la buccia sarà raggrinzita ed essiccata e la polpa cotta. Tirarla fuori, sbucciarla (la buccia si toglierà molto facilmente) e tritare la polpa. Metterla nel Moulinex insieme al resto degli ingredienti e frullare finché non si ha una crema omogenea non troppo liquida né troppo spessa (il pangrattato gonfiandosi ne aumenterà la consistenza), che sia giusta di sale e di aceto.
Lasciare riposare in frigo almeno un giorno.
Servire guarnendo con olive.

Ingredienti per 3 persone

- 1 melanzana grande
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio pestato
- 3 cucchiai di pane pesto
- 1/2 di limone (succo)
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiai di maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)
- Crostoni Di Melanzane
- Pane A Cassetta
- Teglia Gratinata

Antipasto Giallo

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Dividete le uova a metà per il lungo, estraetene i rossi e schiacciateli.
Amalgamate la maionese alla pasta d'acciughe.
Frullate tonno, maionese, rossi d'uovo, amalgamando bene.
Mettete il composto in una siringa per dolci con bocchetta ricamata.
Riempite i bianchi d'uovo con il composto.
Mettete su un piatto e completate con triangolini di pancarré imburrati, foglie di lattuga e capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova sode
- 150g di tonno
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 100g di maionese
- olio d'oliva

Ricette simili

- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel
- Rotolini Saporiti
- Polpette Divine
- Uova Sode Ripiene
- Cannelloni Al Prosciutto

Antipasto Hawaiano

Antipasto a base di riso

Ricetta

Aprire a metà i pompelmi, svuotarli e privarli della polpa.
Mescolare la polpa spellata con il riso lessato in acqua salata, le olive a rondelle e il peperone tagliato a listarelle.
Condire con olio, succo di limone, curry ed erba cipollina tagliuzzata.
Riempire con questo composto i mezzi pompelmi e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 100g di riso
- olive farcite
- 1 peperone rosso
- 1 limone
- erba cipollina
- curry
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Antipasto Hawaiano (2)

Ricette simili

- Delicati Alle Mele
- Antipasto Di Mare
- Uova Arcobaleno
- Palline Colorate
- Verdure Ripiene All'ortolana

Antipasto Hawaiano (2)

Antipasto a base di riso

Ricetta

Aprire a metà i pompelmi e svuotarli senza rompere le bucce.
Spellare la polpa e tagliarla a pezzetti.
Lessare il riso.
Mescolare la polpa dei pompelmi con il riso, le olive a rondelle, il peperone tagliato a julienne.
Condire con olio, succo di limone, 1 cucchiaino di curry.
Amalgamare bene il composto e con questo riempire le bucce dei pompelmi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi rosa
- 75g di riso
- olive farcite
- 1 peperone rosso sott'aceto
- 1 limone
- olio d'oliva
- 1 cucchiaino di curry in polvere

Varianti

- Antipasto Hawaiano

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Antipasto All'italiana (2)
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Di Mare
- Alivi Chini

Antipasto Italiano

Antipasto a base di prosciutto crudo

Ricetta

In un vassoio sistemate al centro una tazzina rovesciata coperta di carta stagnola. Appoggiatevi le fette di prosciutto crudo e tutt'intorno gli altri salumi.
Guarnite con riccioli di burro e sottaceti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di prosciutto cotto
- 100g di prosciutto crudo
- 100g di coppa
- 100g di salame
- per guarnire:
- sottaceti
- alcuni riccioli di burro

Ricette simili

- Antipasto All'italiana
- Tramezzini Millecolori
- Antipasto All'italiana (2)
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Antipasto Lugano

Antipasto a base di mais

Ricetta

Scolate il mais, mettetelo in una ciotola unendo tutti gli altri ingredienti.
Potete aggiungere un po' d'olio e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di mais
- 2 cucchiai di cipolline piccole da cocktail scolate
- 3 cucchiai di funghi champignon piccoli sott'olio
- 2 cucchiai di peperone sott'aceto tagliato a dadolini

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Tartine Al Tonno
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Antipasto Milleluci

Antipasto Magro

Antipasto a base di patate

Ricetta

Fate lessare due patate intere e fate cuocere 4 piccoli carciofi in acqua bollente con un po' di limone.
Lavate e asciugate le foglie intere di due indivie belghe.
Ponete al centro di un piatto i carciofi tagliati a metà e intorno le foglie di indivia e le rondelle di patate.
Mischiate Philadelphia con tre cucchiai di panna fresca, dividete la crema in due parti: in una metà mettete un cucchiaino di paprica e nell'altra aglio e prezzemolo tritati.
Versate la crema all'aglio sui carciofi e quella alla paprica sull'indivia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 patate intere
- 4 carciofi piccoli
- poco di limone
- 2 insalate belghe (indivie)
- formaggio philadelphia
- 3 cucchiai di panna fresca
- 1 cucchiaino di paprica
- aglio
- prezzemolo

Ricette simili

- Teglia Gratinata
- Torta Di Carciofi (3)
- Stuzzichini In Agrodolce
- Soufflé Ai Carciofi
- Quiche Ai Carciofi

Antipasto Mantovano

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lavare le carote, lessarle e setacciarle.
Versare la purea in un tegamino in cui siano due cucchiai d'olio con l'aglio tritato, sale e pepe e fare stufare rimestando. Quando il composto sarà ben asciutto, spento il fuoco, mescolarvi un trito di prezzemolo ed il parmigiano, e spegnere il fuoco. A parte, fare aprire le cozze in un tegame posto su un fuoco medio; prelevarne le parti molli e trasferirle su di un'altro tegame, per farle stufare dolcemente con un cucchiaio di olio, la cipollina tritata, il sale ed il pepe. A questo punto tostare in forno le fette di pancarré tagliate ciascuna in quattro quadratini.
Spalmare su di esse la crema di carote e porre al centro di ciascun quadratino una cozza intera, ben sgocciolata.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di cozze
- 400g di carote
- 4 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 5 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Del Pescatore
- Crostini Ai Funghi
- Tartine Bicolore Di Frittatine
- Cozze Dorate Alla Turca
- Canapè Alle Cozze

Antipasto Mare E Monti

Antipasto a base di polpa di granchi

Ricetta

Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo al dente, lasciatelo intiepidire e versatelo in una grossa insalatiera. A parte, tagliate a pezzettini la polpa di granchio, grattugiate a filetti sottili le verdure e unitele al riso aggiungendo successivamente un'emulsione di yogurth, olio, aceto, sale e pepe.
Mescolate il tutto con cura, fino a quando avrete amalgamato tutti gli ingredienti. Subito dopo, versate il preparato in uno stampo ad anello distribuendo il riso in maniera uniforme e lasciatelo in frigorifero per almeno 1 ora. Dopodichè, capovolgete lo stampo e disponete il contenuto su un piatto piano da portata e servitelo decorato con riccioli di maionese e capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di riso
- 200g di polpa di granchio
- 2 zucchine fresche
- 2 porri
- 1 costa di sedano
- 100g di maionese
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 tubetto di maionese
- 100g di yogurth
- 1/2 cucchiaio di capperi sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Verdure In Maionese
- Insalata Russa (5)
- Tartine Di Granchio Alle Mele

Antipasto Margherita

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Scaldare le pizzette nel tostapane e tagliarle in due triangoli.
Guarnire i triangoli con anellini di acciuga, capperi, rondelline di wurstel e funghetti sott'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pizze margherite
- 1 pugno di capperi sotto sale
- alcune di acciughe sott'olio
- 2 wurstel di maiale
- alcuni di funghetti sott'olio

Ricette simili

- Paris Wurstel In Insalata
- Antipasto Speedy
- Antipasto All'italiana (2)
- Mezzelune Ripiene
- Funghetti, Carciofini E Olive

Antipasto Milleluci

Antipasto a base di pollo lessato

Ricetta

Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione stessa e lasciatela raffreddare.
Tagliate tutti gli ingredienti a striscioline.
Versate un po' di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare e fatela solidificare rapidamente, mettendo lo stampo nel freezer.
Disponete quindi, secondo la vostra fantasia gli ingredienti preparati nello stampo.
Lasciate tutt'intorno un vuoto di circa un centimetro nel quale verserete la gelatina rimasta, facendola però penetrare anche tra gli ingredienti.
Fate in modo che anche in superficie si formi uno strato di gelatina.
Passate il recipiente in frigo e lasciatevelo finché la gelatina si sarà ben solidificata. Per rovesciare lo stampo sul piatto di servizio immergetelo per un attimo in acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 2 scatole di gelatina istantanea
- 200g di lingua
- 200g di pollo lessato
- 1 peperone giallo sott'aceto
- 1 peperone rosso sott'aceto
- 1 peperone verde sott'aceto
- alcuni di cetriolini
- alcuni di carciofini
- 150g di formaggio fontina
- 1 manciatina di capperi

Ricette simili

- Mattonella Primavera
- Antipasto All'italiana (2)
- Aspic
- Aspic Di Pollo
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)

Antipasto Prataiolo

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Rassodate le uova e, appena fredde, sbucciatele.
Tagliate a metà i pomodori, asportate la polpa centrale e lasciateli scolare capovolti.
Tagliate a listarelle sottilissime la lattuga e disponetela su un piatto da portata. Appoggiatevi le uova sode in piedi e coprite ciascun uovo con una calottina di pomodoro.
Distribuite poi i funghi e decorate con la maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 2 pomodori piccoli
- 10 foglie di insalata lattuga
- 4 cucchiai di maionese
- sale
- 10 funghi sott'olio

Ricette simili

- Limoni Al Tonno
- Rotolini Saporiti
- Sandwiches Al Prosciutto
- Pinzimonio Tre Salse
- Bruschetta Nicoise

Antipasto Primavera

Antipasto a base di uova

Ricetta

Passare al setaccio il salmone sgocciolato e unirlo alla maionese.
Unire il succo di limone a piacere e un po' di pepe.
Alternare su un piatto di portata i pomodori e le uova a fette, salare, versarvi la salsa preparata e, volendo, guarnire con filetti di acciughe arrotolati attorno ad un cappero. Con gli stessi ingredienti si possono preparare dei canapè per un buffet freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori di media maturazione
- 3 uova sode
- 1 scatola di salmone da 150 g
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- pepe in grani
- sale
- filetti d'acciughe
- capperi

Ricette simili

- Uova Sode Ripiene
- Cupola Di Aragosta
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Polpette Divine
- Insalata Russa (2)

Antipasto Rustico

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Bagnate con il succo di pomodoro il pane dopo averlo spezzettato.
Unite il tonno e la cipolla tritata.
Condite con olio d'oliva extra-vergine, aceto, sale e pepe.
Mescolate, coprite la superficie con delle fettine di lardo.
Lasciate riposare per almeno 6 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini raffermi
- 50 cl di succo di pomodoro
- 200g di tonno sott'olio
- 100g di lardo tagliato a fettine sottili
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzanella (2)
- Involtini Di Peperoni (3)
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Storione E Salmone A Listarelle

Antipasto Speedy

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tagliate a metà in diagonale le fette di pancarré.
Tritate finemente, oppure frullate, il tonno con le acciughe e i capperi.
Mettete questa crema in una terrina, unite il mascarpone, una spruzzata di succo di limone e un pizzico di sale.
Mescolate il tutto delicatamente con un cucchiaio di legno, poi spalmate il composto sulle mezze fette di pane, che avrete in precedenza fatto tostare in forno o nel tostapane. prima di servire in tavola decorate a piacere (con capperi, rondelle d'oliva farcite, e striscioline di peperone rosso).

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno sott'olio
- 6 fette di pancarré
- 4 acciughe sott'olio
- 200g di mascarpone
- 12 di capperi
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Mezzelune Ripiene
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Mattonella Di Tonno
- Involtini Di Peperoni
- Antipasto Margherita

Aragosta All'americana

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Bollite l'aragosta in acqua, aceto, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciatela raffreddare e poi togliete la carne dal guscio, spezzettatela e mettetela in una pentola con il burro. Successivamente salate e pepate, aggiungete la paprica e il marsala; versate poi il brandy e infiammate. Infine mettete la panna, l'uovo sbattuto e lasciate cuocere per 10 minuti; servite l'aragosta con il suo sugo di cottura e accompagnatela con crostini di pancarré che avrete precedentemente abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta
- 40g di burro
- 1 uovo
- 1 bicchierino di brandy
- 1 tazza di panna da cucina
- 1 bicchierino di vino marsala
- timo
- prezzemolo
- 1 carota
- aceto di vino
- sale
- pepe
- paprica
- pancarré

Ricette simili

- Paté Ai Fegatini
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Aspic Di Aragosta
- Tartine Con Acciughe In Salsa
- Conchiglie Di Gamberetti

Aragosta In Lattuga

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Lessate l'aragosta, togliete la carne dal guscio, spezzettatela e conditela con sale, pepe e il succo di limone.
Foderate un'insalatiera con foglie di lattuga e fate degli strati con aragosta alternata a maionese che avrete precedentemente preparato con i 3 tuorli d'uovo, sale, pepe, 1 bicchiere di olio e il succo di 2 limoni.
Coprite l'insalatiera con maionese e guarnite con capperi, acciughe e il pomodoro a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta
- 3 uova
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 limoni
- sale
- pepe
- acciughe
- capperi
- pomodori
- insalata lattuga

Ricette simili

- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Limoni Al Tonno
- Panini Alla Mozzarella
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Insalata Di Cozze E Lenticchie

Arance Alle Olive

Antipasto a base di arance

Ricetta

Sbucciare al vivo le arance e 1/2 limone. Tagliarli a fettine ed eliminare la la pellicina bianca.
Versare il succo di arancia e quello di limone rimasto nel frullatore, unire 4 cucchiai di olio, 1 presa di sale e 1 di pepe e frullare. Disporre le fette di arancia su un piatto formando un anello, al centro sistemare le olive, i filetti d'acciughe e le fette di limone.
Condire con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 arance dolci e succose
- 150g di olive nere snocciolate
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 limone
- 1/2 di arancia (succo filtrato)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rollini Di Peperone Mareblu
- Puntarelle Con I Croissant
- Bruschetta Ai Capperi
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Antipasto Estivo

Arancine Di Riso

Antipasto a base di riso

Ricetta

Rosolate mezza cipolla affettata in una casseruola con tre cucchiai d'olio e una noce di burro, unitevi 100 g di rigaglie di pollo, 100 g di carne di vitello magra tagliata a pezzettini, 150 g di piselli freschi sgranati. Dopo qualche minuto aggiungete un po' di salsa di pomodoro diluita in un bicchiere di acqua calda, un trito di prezzemolo, sedano, basilico, mezzo dado sbriciolato; regolate di sale, pepate e portate a cottura.

Mettete a lessare 300 g di riso in poca acqua e portatelo a cottura aggiungendo via via qualche altro cucchiaio d'acqua bollente (a fine cottura il riso dovrà averla assorbita tutta). Nel frattempo rassodate un uovo. A cottura ultimata incorporate al riso 50 g di burro, un pizzico di zafferano, tre cucchiai di formaggio grana grattugiato, un uovo.

Formate con l'impasto delle polpette leggermente a forma di pera; fatevi una piccola cavità al centro, riempitela con un po' del ragù e con pezzettini di uovo sodo, richiudetela con del riso.

Infarinate le arancine, passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele in abbondante olio, scolatele su un foglio di carta assorbente, disponetele su un piatto e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- burro
- 100g di rigaglie di pollo
- 100g di carne di vitello magra a pezzettini
- 150g di piselli freschi sgranati
- salsa di pomodoro
- prezzemolo
- sedano
- basilico
- 1/2 di dado
- sale
- 300g di riso
- 1 pizzico di zafferano
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 1 uovo

Ricette simili

- Arancini Rustici
- Cestini Di Pomodoro
- Bruschetta Con Seppie E Piselli
- Olive Ripiene
- Focaccine Di Ricotta

Arancini Allo Speck

Antipasto a base di riso

Ricetta

Lessare il riso. Intanto far rosolare il porro e lo speck tritati in metà burro. Far rassodare 1 uovo, sgusciarlo, tritarlo e unirlo a speck e porro.
Salare e pepare.
Condire il riso scolato con il burro rimasto, il grana, 1 uovo crudo e il composto di speck.
Mescolare molto bene e formare delle palline. Infarinarle, passarle in 2 uova sbattute con sale e pepe e poi nel pangrattato.
Friggere in olio ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di riso
- 4 uova
- 1 porro
- 100g di speck
- 60g di burro
- 50g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- pangrattato
- farina
- olio per friggere

Ricette simili

- Crocchette Di Riso (2)
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Caramelle Allo Speck
- Supplì Di Riso
- Supplì

Arancini Di Granturco

Antipasto a base di farina di granturco

Ricetta

Cuocere la farina nell'acqua normalmente.
Aggiungere gli altri ingredienti.
Lasciare raffreddare, quando è tiepida formare delle palline. Impanarle con le uova ed il pangrattato. Friggerle in abbondante olio. Sono un ottimo contorno per i secondi, specialmente per il coniglio.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cucchiai di farina di granturco
- 50 cl di acqua
- 1 pizzico di sale
- pepe
- noce moscata
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di formaggio grana padano
- 2 uova
- olio d'oliva
- pangrattato

Ricette simili

- Bocconcini Delicati
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Soufflé Ai Carciofi
- Polpette Di Ricotta Con Pomodoro
- Stracciatella In Crosta

Arancini Rustici

Antipasto a base di riso

Ricetta

Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con 20 g di burro, a calore moderato fino a quando comincia a colorarsi. A questo punto unite i fegatini di pollo, puliti e ridotti a pezzettini, fateli insaporire per 5-6 minuti, quindi aggiungete i piselli, la salsa di pomodoro e il brodo caldo, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti.
Ponete in una terrina il riso bollito, un uovo sbattuto, il Parmigiano grattugiato e il resto del burro, mescolate bene in modo da amalgamare il tutto, quindi ricavate dal composto tanti arancini, servendovi dell'apposito attrezzo.
Inserite in ciascun arancino un poco del ripieno preparato, con l'aiuto di un cucchiaino.
Passate tutti gli arancini prima nell'altro uovo, sbattuto e salato, poi nel pangrattato, e friggeteli in una padella con l'olio caldo, a calore moderato, fino a quando saranno ben dorati. Toglieteli dal recipiente di cottura e passateli su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto assorbito in eccesso, dopodichè trasferiteli su un piatto di portata e serviteli ben caldi. NOTA: saporiti e semplici da realizzare, questi arancini possono essere preparati anche con avanzi di risotto; quest'ultimo, fatto ammorbidire con un po' di brodo caldo, rende gli arancini ancora più gustosi.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di riso bollito
- 250g di piselli
- 1/2 di cipolla piccola
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro
- 2 uova
- 70g di burro
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di brodo
- 4 fegatini di pollo
- 100g di pangrattato
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Supplì
- Supplì Di Riso
- Cestini Di Semolino
- Arancine Di Riso
- Supplì Romani

Arista Alla Maionese Verde

Antipasto a base di arista

Ricetta

Unite alla maionese gli spinaci frullati insieme ad alcuni cucchiai di succo di limone.
Regolate sale e pepe.
Disponete sul piatto da portata le fettine di arista, nappatele con la maionese verde.
Servite con pane al latte

Ingredienti per 4 persone

- 16 fettine di arista già cotta
- 1/2 tazza di maionese
- 1 pugno di spinaci lessati
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolo Di Prosciutto
- Tortino Di Verdure
- Panini Al Burro Di Scampi
- Radicchio Con Gamberi E Maionese
- Riso Rosso

Asparagi La Valliere

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate al dente gli asparagi (il tempo di cottura varia secondo la loro grossezza), dopo averli ben puliti e ridotti tutti alla stessa altezza; scolateli con delicatezza e fateli asciugare bene sopra un telo bianco.
Prendete poi un asparago alla volta e avvolgete la sola parte verde con una fetta di prosciutto e una fetta sottilissima di fontina, che fisserete con uno stecco da cucina messo per traverso.
Disponete gli asparagi preparati, ben allineati, in una pirofila dove stiano giusti, oppure in una tortiera dove possano entrare a raggiera.
Versate su, tutto il burro fuso, spolverizzate di sale e di pepe, bagnate con un po' di vino bianco, quindi cospargete di parmigiano grattugiato.
Infornate a calore medio per circa 10 minuti. Per servire, portate il recipiente di cottura direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di asparagi
- alcune fette di prosciutto crudo
- alcune fette di formaggio fontina
- 150g di burro
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Torta Di Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Rotolini All'indivia
- Panzerotti Alla Romana
- Torta Salata Di Ricotta

Asparagi Sott'olio

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Tagliate i gambi agli asparagi, lessateli in acqua ed aceto e fate cuocere, scolateli prima che diventino molli. Scolateli e fate in modo di livellarli tagliando ancora il gambo. Procuratevi dei barattoli alti e stretti, sterilizzateli ed asciugate perfettamente.

Sistemate gli asparagi uno accanto all'altro, molto accostati, e calcolando che tra le punte e la chiusura del barattolo avanzino solo uno o due centimetri di vuoto.

Versate nel barattolo un po' di sale, uno spicchio d'aglio a pezzetti (per ogni barattolo) e coprite il tutto con olio d'oliva, facendo attenzione che le punte degli asparagi rimangano sommerse. Quando saranno completamente freddi, chiudete ermeticamente il barattolo e riponetelo al buio. Sono pronti dopo un paio di mesi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di asparagi
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 30g di sale
- 50 cl di acqua
- aglio
- olio d'oliva

Ricette simili

- Alici Marinate
- Funghi Sott'olio
- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)
- Crema Di Asparagi (2)
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli

Aspic

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate la gelatina, aggiungetevi l'aceto, versatene uno strato sul fondo di uno stampo col buco e mettete a solidificare. rassodate le uova e sgusciatele.
Togliete dal frigo lo stampo, sulla gelatina distribuite i cetriolini a rondelle e il peperone a striscioline.
Ricoprite con un altro velo di gelatina.
Dividete a metà le uova sode e intervallatele con le fette di lingua arrotolate e le olive snocciolate.
Riempite lo stampo con la gelatina e mettete in frigorifero per alcune ore.
Sformate e servite

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 2 confezioni di gelatina (confezioni da 50 cl)
- 4 fette di lingua salmistrata
- 20 di olive nere
- 2 falde di peperone sott'aceto
- 2 cetrioli sott'aceto
- 1 cucchiaio di aceto di vino

Varianti

- Aspic Al Verde
- Aspic Di Aragosta
- Aspic Di Carote
- Aspic Di Frutti Di Mare
- Aspic Di Pollo
- Aspic Di Prosciutto
- Aspic Di Uova E Piselli

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Antipasto All'italiana (2)
- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Panino Bivalente

Aspic Al Verde

Antipasto a base di petti di pollo

Ricetta

Scaldate in un recipiente 25 cl di acqua, al primo bollore versatevi il preparato per gelatina, fatelo sciogliere completamente, quindi togliete dal fuoco, aggiungete altri 25 cl di acqua fredda e lasciate raffreddare. Nel frattempo mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo, tritatelo e aggiungetelo alla gelatina ancora fluida. Versatene uno strato leggero in uno stampo e mettetelo in frigorifero.
Tagliate a bastoncini i petti di pollo, la lingua e il prosciutto.
Disponete uno di questi 3 ingredienti sulla gelatina rappresa nello stampo.
Versate altra gelatina, mettete lo stampo in frigorifero, poi continuate procedendo nello stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti, mettendo ogni volta in frigorifero lo stampo affinché la gelatina indurisca.
Terminate la preparazione con uno strato di gelatina.
Tenete l'aspic in frigorifero sino al momento di servire. Poi immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente; sformate l'aspic su un piatto e decoratelo con delle cucchiaiate di insalata russa disposte nelle foglie di lattuga, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo lessato freddo
- 1 fetta di lingua salmistrata (fette da 100 g)
- 1 fetta di prosciutto cotto senza grasso (fette da 100 g)
- 1 bustina di preparato per 50 cl di gelatina
- abbondante di prezzemolo
- foglie di insalata lattuga (facoltativo)
- insalata russa (facoltativo)

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (2)
- Sandwiches
- Involtini Di Insalata Russa
- Coni Di Prosciutto
- Gran Zuccotto Di Paté

Aspic Di Aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Preparate innanzitutto il court-bouillon, portando a bollore tre-quattro litri di acqua con la carota, la cipolla, una manciata di sale, qualche granello di pepe e il mazzetto aromatico.

Fate bollire il court-bouillon per circa 15 minuti, poi tuffatevi l'aragosta ancora surgelata, che lascerete cuocere per 10 minuti (se usate l'aragosta fresca, legatela bene prima di immergerla nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per circa 30 minuti). Dopo aver scolato l'aragosta, lasciatela raffreddare. Intanto preparate la gelatina, secondo le istruzioni annesse alla confezione; un momento prima di levarla dal fuoco, aromatizzatela con il porto; quindi lasciatela raffreddare. Nel frattempo rompete le due uova, raccogliendo gli albumi in una piccola pirofila.

Mettete questa in un recipiente più grande, a bagnomaria, e fate rassodare gli albumi su fuoco dolce per 12 minuti (i tuorli li utilizzerete per un'altra preparazione).

Sgusciate ora l'aragosta (per fare più agevolmente questa operazione, praticate una lunga incisione dalla parte del ventre, dove la corazza è più sottile) e tagliatela a fettine nel senso della larghezza.

Riempite di ghiaccio una grande terrina e immergetevi uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti scannellate.

Versate nello stampo gelatina sufficiente per arrivare fino al bordo e fatela consolidare a contatto delle pareti in uno strato alto almeno un dito.

Rovesciate in una terrina la gelatina rimasta liquida all'interno dello stampo e lasciatela momentaneamente in attesa (se dovesse solidificarsi troppo, potete metterla per un istante sul fuoco, in modo da mantenerla fluida). Con piccoli stampini decorativi ricavate, sia nello strato di albume (rassodato, rovesciato sul piano di lavoro e affettato), sia nella falda di peperone che nel tartufo, delle decorazioni (a vostro gusto: cuoricini, stelline, rombi, fiori).

Adagiate le decorazioni di uovo e peperone, alternate, sullo strato di gelatina, nello stampo, e fissatele versandovi sopra un nuovo strato di gelatina, che farete solidificare rapidamente nel freezer.

Riprendete lo stampo con la gelatina indurita e su questa adagiare un primo strato di medaglioni di aragosta, alternandoli con decorazioni di tartufo, di peperone e di cetriolini (questi ultimi li avrete tagliati semplicemente a rondelle).

Coprite con un ulteriore strato di gelatina e passate di nuovo in freezer per far consolidare velocemente.

Estraete infine lo stampo e fate l'ultimo strato di aragosta, alternandola come nello strato precedente.

Ricoprite ora tutto con la gelatina, arrivando fino all'orlo dello stampo. Completato in tal modo l'aspic, mettetelo nel frigorifero, dove lo lascerete solidificare per almeno 3 ore. Al momento di servire, riprendete lo stampo e immergetelo per qualche istante in una terrina contenente acqua calda: così sarà più semplice sformare l'aspic.

Asciugate quindi lo stampo e capovolgetelo sul piatto di servizio (con una carta assorbente da cucina potete asciugare quel poco di gelatina che potrà sciogliersi a causa dell'immersione dello stampo in acqua calda). Se occorre, prima di servire tenete l'aspic ancora per 10-15 minuti in frigorifero.

Ingredienti per 6 persone

- per il court-bouillon:
- 1 carota
- 1 cipolla
- sale
- pepe in grani
- 1 mazzetto di odori (timo, basilico, prezzemolo)
- per la composizione dell'aspic:
- 1 aragosta da 1000g surgelata o fresca
- 150 cl di gelatina in compresse aromatizzata
- 1 bicchierino di vino porto
- 2 albumi d'uovo
- 1 falda grande di peperone rosso sott'olio
- 1 tartufo nero
- alcuni di cetriolini sott'aceto

Ricette simili

- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Antipasto Milleluci
- Mattonella Primavera
- Antipasto All'italiana (2)
- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra

Aspic Di Carote

Antipasto a base di carote

Ricetta

Mettete l'uvetta a bagno in acqua calda per 15 minuti. Nel frattempo preparate la gelatina: fate rinvenire la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e ponetela in una casseruola, unite mezzo litro di acqua e portate ad ebollizione.
Togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete alla gelatina il succo di limone, il colorante, una presa di sale e rimestate.
Versate la gelatina in uno stampo da budino e mettete lo stampo in un recipiente colmo di cubetti di ghiaccio per circa 10-15 minuti.
Togliete quindi lo stampo dal ghiaccio e versate la gelatina ancora liquida in un altro recipiente.
Mettete lo stampo in frigorifero.
Pulite le carote, tagliatele a fettine e ponetele in una terrina.
Strizzate l'uvetta ed unitela alle carote.
Mettete la senape in una ciotola, diluitela con un cucchiaio di aceto, aggiungete una presa scarsa di sale, quattro cucchiai di latte, due cucchiai di olio, il ketchup e il tuorlo.
Emulsionate il tutto con una forchetta e versate il condimento sulle carote.
Rimestate accuratamente il composto; trasferitelo nello stampo che avrete tolto dal frigorifero e versatevi sopra la restante gelatina liquida (se si fosse rappresa troppo mettetela per un attimo sul fuoco).
Tenete lo stampo in frigorifero per 2 ore, poi immergetelo un istante in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo sul piatto da portata e sformate l'aspic.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di uvetta sultanina
- 6 fogli di colla di pesce
- 1 limone (succo)
- alcuni granelli di colorante rosso da cucina
- sale
- 500g di carote
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di tomato ketchup
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Conchiglie Di Gamberetti
- Burro Alla Salsa Tomato Ketchup
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Canapè Alle Ostriche
- Cocktail Di Scampi (5)

Aspic Di Frutti Di Mare

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Preparate un court-bouillon per la cottura degli scampi e dei gamberi, ponendo in una casseruola un litro di acqua, il vino bianco, una manciata di sale, qualche granello di pepe e le foglie di alloro: portate ad ebollizione, fate bollire per 10 minuti ed immergetevi gli scampi ancora surgelati, facendoli cuocere per qualche minuto; quindi estraeteli con la schiumarola, immergete i gamberetti e fateli ugualmente cuocere per pochi minuti.
Lavate e spazzolate le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un grande recipiente sul fuoco, senza alcun condimento, e lasciatele aprire spontaneamente.
Estraete quindi i molluschi dalle valve.
Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione stessa.
Cominciate quindi a riempire gli stampini da porzioni scelti per gli aspic.
Mettete uno strato di gelatina sul fondo di ognuno e fatela solidificare rapidamente tenendo gli stampi nel freezer. Poi riempiteli con gli ingredienti preparati e mischiati tra loro, lasciando tutt'intorno un piccolo spazio, in modo da potervi introdurre una quantità di gelatina che, solidificandosi, formi uno strato compatto spesso almeno mezzo centimetro.
Versate ora altra gelatina fino a colmare tutti i recipienti, scuotendo leggermente ogni stampo per far penetrare bene la gelatina tra gli interstizi dei crostacei, senza lasciare vuoti.
Mettete in frigo a consolidare per qualche ora. Prima di servire capovolgete gli stampini su un piatto da portata.

Ingredienti per 8 persone

- 2 confezioni di scampi surgelati
- 200g di gamberetti rosa sgusciati
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale
- pepe in grani
- 2 foglie di alloro
- 2000g di cozze
- 125 cl di gelatina di pesce

Ricette simili

- Gamberetti Verdi
- Conchiglie Di Gamberetti
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)
- Avocado Ai Frutti Di Mare

Aspic Di Pollo

Antipasto a base di pollo lessato

Ricetta

Fate rassodare le uova e lasciatele raffreddare.
Disossate il pollo, tagliatelo a striscioline, mettetelo in una terrina insieme al prosciutto tagliato a listarelle sottili e condite con olio, il succo di limone, una presa di sale e una di pepe. Quindi lasciate riposare il composto per 2 ore, a terrina coperta. Nel frattempo, fate fondere la gelatina e versatene una parte sul fondo di uno stampo da aspic, formando uno strato alto circa un centimetro; mettete lo stampo in freezer per far solidificare rapidamente la gelatina.
Incorporate al composto di pollo e prosciutto i cetriolini e le olive tagliati a rondelle e i peperoni ridotti a striscioline, aggiungendo anche un po' di gelatina fusa e tiepida.
Disponete ora il composto nello stampo, livellandolo bene e circondandolo con le uova tagliate a fettine: lasciate tutt'intorno un vuoto di circa un centimetro nel quale verserete la gelatina rimasta, coprendo con questa anche la superficie.
Tenete lo stampo in frigorifero per qualche ora prima di servire l'aspic capovolto su un piatto di servizio e guarnito a vostro piacimento. L'ottimo 'Aspic di pollo' va tenuto in frigorifero per alcune ore.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 300g di pollo lessato
- 100g di prosciutto cotto
- olio d'oliva
- limone
- sale
- pepe
- 1 confezione di gelatina
- alcuni di cetriolini sott'aceto
- alcune di olive verdi disossate
- 2 peperoni sott'aceto

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Antipasto All'italiana (2)
- Bignè Farciti Al Pollo
- Coni Di Prosciutto
- Cupolette Di Prosciutto

Aspic Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete a bagno in un recipiente i fogli di colla di pesce e lasciateli ammorbidire.
Ponete sul fuoco una casseruola con il vino e mezzo litro di acqua, portate il liquido ad ebollizione e poi unitevi i fogli di colla di pesce ben strizzati.
Continuate a mescolare finché si saranno sciolti del tutto, salate e pepate il composto, insaporitelo con le spezie e toglietelo dal fuoco incorporandovi poi il succo di limone. Quando vedrete che la gelatina comincia a rapprendersi, versatene una parte sul fondo di uno stampo rettangolare, formando uno strato alto un dito.
Mettete lo stampo nel freezer per far solidificare rapidamente la gelatina.
Riprendete il recipiente, adagiate sopra la gelatina ormai solida uno strato di fette di prosciutto, cospargetele di prezzemolo tritato e irroratele con altra gelatina; mettete altro prosciutto, poi ancora prezzemolo e gelatina, continuando così fino all'esaurimento degli ingredienti.
Terminate con la gelatina.
Tenete lo stampo in frigo per almeno 2 ore, per dar modo alla gelatina di solidificarsi bene. Quindi rovesciatelo su un piatto di servizio e, al momento di servire, tagliate l'aspic a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 10 fogli di colla di pesce
- 50 cl di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 presa di spezie miste
- 1 limone (succo)
- 600g di prosciutto cotto tagliato a fette
- 1 ciuffo di prezzemolo

Ricette simili

- Prosciutto Alla Griglia
- Medaglioni Al Prosciutto
- Dadolata Valeria (3)
- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (2)

Aspic Di Uova E Piselli

Antipasto a base di piselli

Ricetta

Preparate la gelatina secondo le istruzioni indicate sulla confezione stessa, lasciatela raffreddare, poi fatene uno strato sul fondo di quattro formine da aspic, mettendole subito nel freezer in modo che la gelatina si solidifichi rapidamente. Quindi togliete le formine dal freezer e fate sulla gelatina uno strato di pisellini, cotti in precedenza in acqua bollente salata. Sopra ai piselli mettete una fetta di prosciutto tagliata secondo le dimensioni dello stampino, e su questa adagiate l'uovo sodo tagliato a metà.
Fate in modo che tutt'intorno ad ogni stampo resti libero un bordo di circa mezzo centimetro, nel quale dovrà penetrare la gelatina.
Riempite quindi gli stampi con la gelatina rimasta, in modo che questa copra anche la superficie delle uova, e lasciate raffreddare gli stampi in frigorifero per almeno 2 ore. Al momento di andare in tavola, usate l'accortezza di immergere per un attimo gli stampi in acqua calda: questa operazione faciliterà l'estrazione degli aspic dagli stampi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di gelatina
- 150g di pisellini
- sale
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 uova sode

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (2)
- Cannelloni Al Prosciutto
- Mattonella Primavera
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Sandwiches Al Prosciutto

Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli

Antipasto a base di astice

Ricetta

Mondate accuratamente la salicornia: dovete ottenere almeno 150 g di insalata pulita.
Mescolate in una pentola l'acqua, il vino, il succo di limone e il sale, portate il tutto ad ebollizione e fatevi cuocere la salicornia per 3-4 minuti circa, quindi scolatela e fatela raffreddare.
Rosolate lo scalogno e l'aglio in una padella con l'olio d'oliva, aggiungete il peperone giallo, pulito e tagliato a dadini, salate e versate il brodo di pollo.
Fate bollire per 15 minuti, togliete dal fuoco e frullate con un frullatore ad immersione, passate la purea ottenuta attraverso un setaccio e lasciatela raffreddare.
Tagliate a fette la polpa dell'astice e disponetela, con la salicornia, in quattro piatti individuali.
Incorporate la panna alla purea di peperone, ponete in ciascun piatto un poco della salsa ottenuta, guarnite con i dadini di peperone rosso e il cerfoglio e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di astice bollita
- 250g di salicornia o asparagi selvatici
- 50 cl di acqua
- 12 cl di vino bianco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiai di peperone rosso a dadini
- cerfoglio
- sale
- per la salsa:
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 2 cucchiai di panna
- 1/2 spicchio di aglio tritato
- 1 peperone giallo grande
- 12 cl di brodo di pollo
- sale

Ricette simili

- Lumache Alla Provenzale
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Spiedini Di Scamorza E Verdure
- Insalata Ai Frutti Di Mare

Avocado Ai Frutti Di Mare

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavate, asciugate e dividete a metà nel senso della lunghezza gli avocado.
Estraete i noccioli e scavate la polpa in modo da lasciarne uno strato, aderente alla scorza, di circa otto millimetri di spessore.
Tagliate a dadini la polpa ricavata e mescolatela alla polpa di astaco. Spremetevi il succo di limone, condite con poco olio, sale e pepe e ponete in frigorifero. A parte preparate una salsa con maionese, senape francese, salsa ketchup, sherry e rafano grattugiato.
Lavorate il tutto molto bene con un cucchiaio di legno e aggiungete la panna, i dadini di polpa di scampo e quanto avevate messo in frigorifero.
Mescolate con cura, riempite con questa farcia le cavità degli avocado e guarnite con i gamberetti sgusciati e le olive nere. Teneteli poi nel frigorifero per circa un'ora in modo da servirli freddi su foglie di lattuga fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 100g di gamberetti sgusciati
- 75g di polpa di astaco tagliuzzata
- 3 scampi (polpa tagliata a dadini)
- 1/2 tazza di maionese
- 1 cucchiaino di rafano grattugiato
- 1/2 cucchiaio di senape francese
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaio di sherry
- 2 cucchiai di panna montata non dolcificata
- 1 limone (succo)
- 8 olive nere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Avocado Alla Giamaicana
- Conchiglie Di Gamberetti
- Granchi E Scampi In Coppette
- Cocktail Di Scampi (5)

Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavate, asciugate e dividete a metà nel senso della lunghezza gli avocado.
Estraete i noccioli e scavate la polpa in modo da lasciarne uno strato, aderente alla scorza, di circa otto millimetri di spessore.
Tagliate a dadini la polpa ricavata e mescolatela alla polpa di aragosta. Spremetevi il succo di limone, condite con poco olio, sale e pepe e ponete in frigorifero. A parte preparate una salsa con maionese, senape francese, salsa ketchup, marsala e rafano grattugiato.
Lavorate il tutto molto bene con un cucchiaio di legno e aggiungete la panna, i dadini di polpa di scampo e quanto avevate messo in frigorifero.
Mescolate con cura, riempite con questa farcia le cavità degli avocado e guarnite con i gamberetti sgusciati e le olive nere. Teneteli poi nel frigorifero per circa un'ora in modo da servirli freddi su foglie di lattuga fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 100g di gamberetti sgusciati
- 75g di polpa di aragosta tagliuzzata
- 3 scampi (polpa tagliata a dadini)
- 1/2 tazza di maionese
- 1 cucchiaino di rafano grattugiato
- 1/2 cucchiaio di senape francese
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaio di vino marsala secco
- 2 cucchiai di panna montata non dolcificata
- 1 limone (succo)
- 8 olive nere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Avocado Ai Frutti Di Mare

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Avocado Alla Giamaicana
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Granchi E Scampi In Coppette
- Cocktail Di Scampi (5)

Avocado Al Salmone

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Tagliate gli avocado a metà orizzontalmente, scavatene la polpa, tagliatela a dadini e spruzzatele con un poco di succo di limone perché non annerisca.
Eliminate il torsolo all'insalata, lavatela, sgrondatela e tagliatela a striscioline sottili.
Sgocciolate il salmone e tagliatelo a dadini.
Mescolate una presa di senape alla maionese e diluite con il succo di limone rimasto.
Riunite in una insalatiera avocado, insalata e salmone, condite con olio e aceto, salate, pepate e mescolate bene.
Unite la maionese alla senape e mescolate ancora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado grandi maturi
- 1 limone (succo)
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 125g di salmone in scatola al naturale
- senape in polvere
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Indivia Al Salmone
- Insalata Belga Alla Senape
- Belga Alla Senape
- Tonno In Avocado
- Antipasto Di Pomodori Alla Valacca

Avocado Alla Crema Di Tonno

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Frullate insieme il tonno e i capperi, le olive e i tuorli, diluite il composto ottenuto con l'olio e con il succo di limone, salate e incorporate la maionese. Con questo composto riempite gli avocado, tagliati a metà, che avrete privato del nocciolo.

Ingredienti per 8 persone

- 4 avocado
- 150g di tonno sott'olio
- 2 tuorli d'uovo sodo
- 50g di olive verdi snocciolate
- 25g di capperi
- 150g di maionese
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- sale

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Paté Di Pesce
- Chiculliata
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)

Avocado Alla Giamaicana

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Aprite a metà gli avocado nel senso della lunghezza: estraete il nocciolo, poi con un cucchiaino scavate i frutti, cercando di asportarne la polpa senza sminuzzarla troppo, per poterla poi tagliare a pezzettini abbastanza regolari.
Fate sgocciolare bene la polpa di granchi che avrete tolto dalla scatola.
Lessate per pochi minuti i gamberetti in acqua salata e fateli raffreddare.
Lavate molto bene gli champignon e tagliate le teste a fettine sottili, lasciando attaccato un piccolo pezzo di gambo. Ora riunite tutti gli ingredienti preparati in una terrina e mescolateli bene.
Stemperate in una scodella la senape con la panna, poi incorporatevi un paio di cucchiaiate di maionese: quando i tre ingredienti saranno ben amalgamati tra loro, unite la restante maionese, una presa di sale e uno spruzzo di salsa Tabasco. Con la salsa condite gamberi, granchi, champignon e polpa di avocado riuniti insieme, poi distribuite il composto nelle vaschette ricavate dai frutti.
Guarnite gli avocado alla giamaicana a vostro piacere, usando ciuffetti di prezzemolo o punte di aneto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado grandi
- 100g di polpa di granchio
- 200g di gamberetti rosa
- alcuni di funghi champignon piccoli
- 1 cucchiaio di senape
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 1 tazza di maionese
- sale
- 1 spruzzo di tabasco
- 1 ciuffo di prezzemolo (o aneto)

Ricette simili

- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Avocado Fantasia Vinaigrette
- Avocado Fantasia Nature

Avocado Alle Noci

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Tagliate in due gli avocado, eliminate il nocciolo e svuotateli parzialmente della polpa ricavandone dei dadini.
Mescolate delicatamente la polpa di avocado con dadini di Lindenberger e i gherigli di noci spezzettati: riempite con questo composto gli avocado.
Frullate la panna con il gorgonzola, il basilico e un pizzico di pepe: versate la crema ottenuta sugli avocado e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 200g di formaggio lindenberger
- 1 cucchiaio di gherigli di noci
- 50g di formaggio gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di panna
- 4 foglie di basilico fresco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Mousse Di Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio

Avocado E Ostriche

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Pulite le ostriche.
Tagliate gli avocado nel senso della lunghezza e levate il nocciolo. Spruzzatene la polpa con metà del succo di limone e sistemate in ogni mezzo avocado tre ostriche.
Sgusciate le uova, togliete l'albume e pestate i tuorli in una terrina con l'olio, il succo di limone rimasto, sale e pepe.
Versate la salsina sugli avocado e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 12 di ostriche
- 2 uova sode
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine All'avocado (2)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi
- Cupola Di Aragosta
- Polpette Divine

Avocado Fantasia

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Tagliate a metà l'avocado nel senso della lunghezza, eliminate il nocciolo, poi estraete la polpa con l'aiuto di un cucchiaio.
Eseguite questa operazione con cautela, in modo da non rovinare la buccia, che servirà come contenitore per servire l'insalata.
Tagliate a pezzetti la polpa estratta, mettetela in una terrina e bagnatela col succo di limone perché non annerisca.
Dividete a metà i pomodori, privateli dei semi e spezzettatene la polpa.
Mondate i cipollotti e affettateli finemente.
Riducete a tocchetti il peperone e a dadini il formaggio.
Ponete tutti gli ingredienti nella terrina contenente la polpa dell'avocado, cospargete con il sale necessario e una macinata di pepe, infine condite con l'olio d'oliva.
Mescolate con cura, facendo in modo che il condimento si distribuisca uniformemente, poi suddividete l'insalata nei mezzi avocado svuotati.
Foderate un vassoio rettangolare con le foglie di lattuga, adagiatevi sopra i mezzi avocado farciti, decorate con le foglie di crescione e la carota ridotta a bastoncini e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 1 avocado maturo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 pomodori
- 2 cipollotti
- 1/2 di peperone verde
- 50g di formaggio groviera
- 4 foglie di insalata lattuga
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 mazzetto di crescione
- 1 carota
- sale
- pepe

Varianti

- Avocado Fantasia Con Gamberetti
- Avocado Fantasia Nature
- Avocado Fantasia Vinaigrette

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Cruditees In Pinzimonio
- Insalata All'avocado
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Torta Rustica Di Verdure

Avocado Fantasia Con Gamberetti

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavate gli avocado e tagliateli in due, nel senso della lunghezza, privateli del nocciolo; acquistate dei gamberetti surgelati o freschi, tuffateli in acqua bollente per qualche minuto, sgusciateli e conditeli con olio, sale e limone e riempite la cavità con questa deliziosa insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di vino
- limone
- 200g di gamberetti
- 2 cucchiai di maionese
- tabasco

Ricette simili

- Avocado Fantasia Vinaigrette
- Avocado Fantasia Nature
- Avocado Alla Giamaicana
- Fette All'insalata Di Gamberetti
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Avocado Fantasia Nature

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavate gli avocado e tagliateli in due, nel senso della lunghezza, privateli del nocciolo; mettete nella cavità lasciata dal nocciolo sale, pepe, olio e una goccia di Tabasco.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di vino
- limone
- 200g di gamberetti
- 2 cucchiai di maionese
- tabasco

Ricette simili

- Avocado Fantasia Con Gamberetti
- Avocado Fantasia Vinaigrette
- Avocado Alla Giamaicana
- Fette All'insalata Di Gamberetti
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Avocado Fantasia Vinaigrette

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavate gli avocado e tagliateli in due, nel senso della lunghezza, privateli del nocciolo; battete in una ciotolina olio, sale, pepe e aceto fino ad ottenere una salsina che verserete nella cavità del nocciolo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di vino
- limone
- 200g di gamberetti
- 2 cucchiai di maionese
- tabasco

Ricette simili

- Avocado Fantasia Con Gamberetti
- Avocado Fantasia Nature
- Avocado Alla Giamaicana
- Fette All'insalata Di Gamberetti
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Avocado Ripieni

Antipasto a base di avocado

Ricetta

50 g di prosciutto cotto in una sola fetta Tagliare il prosciutto a dadini e unirlo ai fiocchi di latte, alla maionese e al succo di limone.
Mescolare bene.
Tagliare a metà nel senso della lunghezza gli avocado eliminando il nocciolo.
Riempire gli incavi con l'impasto preparato e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di prosciutto cotto (fette da 50 g)
- 4 cucchiai di fiocchi di latte
- 2 cucchiai di maionese
- 1/4 di limone (succo)
- 2 avocado

Varianti

- Avocado Ripieni (2)
- Avocado Ripieni (3)
- Avocado Ripieni Di Aragosta
- Avocado Ripieni Di Pollo

Ricette simili

- Dadolata Valeria (3)
- Dadolata Valeria
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Sandwiches
- Dadolata Valeria (2)

Avocado Ripieni (2)

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Dopo aver lavato e asciugato gli avocado tagliateli per il lungo e tolta la noce scavateli un po'. Quindi metteteli in frigorifero a raffreddare avvolti nella pellicola trasparente, affinché non anneriscano. Intanto mescolate gli ingredienti con la polpa di avocado scavata e tritata, aggiungete il sale e con il composto omogeneo che avrete ottenuto riempite gli avocado, che servirete freddi dopo averli decorati con foglioline di menta fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 3 avocado
- 150g di ricotta fresca
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiai di panna liquida
- 50g di pistacchi spellati e tritati
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- sale
- pepe
- foglie di menta fresca per decorare

Varianti

- Avocado Ripieni
- Avocado Ripieni (3)
- Avocado Ripieni Di Aragosta
- Avocado Ripieni Di Pollo

Ricette simili

- Salatini Sfiziosi
- Antipasto Di Gamberetti
- Frollini Al Formaggio
- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Antipasto Magro

Avocado Ripieni (3)

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Fate rosolare nel burro le cipolle tritate finemente. Aggiungetevi il riso, fatelo soffriggere per 3 minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Versatevi il brodo di pollo, salate e lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

Tagliate il petto di pollo in pezzi piccoli ed unitevi il prezzemolo, la metà del formaggio grattugiato e l'uovo. Quando il riso sarà cotto, aggiungetevi il composto preparato con il pollo e mescolate con cura, in modo da sciogliere il formaggio.

Mondate gli avocados, tagliateli a metà, eliminate i noccioli ed estraete delicatamente la polpa con un cucchiaio. Tagliatela quindi a dadini e mescolatela al riso.

Bagnate gli avocados tagliati a metà con il succo di limone, disponeteli in una pirofila imburrata e riempiteli con l'impasto precedentemente preparato, spargetevi sopra il resto del formaggio e fateli cuocere in forno a 220 gradi fino allo scioglimento del formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 avocado
- 250g di formaggio cheddar
- 200g di petto di pollo arrosto
- 1 tazza di riso
- 2 cipolle
- 1 uovo
- 1 tazza di brodo di pollo
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di burro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale

Varianti

- Avocado Ripieni
- Avocado Ripieni (2)
- Avocado Ripieni Di Aragosta
- Avocado Ripieni Di Pollo

Ricette simili

- Avocados Rellenos
- Spiedini Alla Brace
- Tramezzini Di Pollo
- Insalata Di Gamberetti E Asparagi
- Taco Salad Dip

Avocado Ripieni Di Aragosta

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Tagliate gli avocado a metà nel senso della lunghezza ed estraete il nocciolo.
Strofinate la polpa con mezzo limone in modo che non annerisca.
Grattugiate la buccia del restante mezzo limone e incorporatela alla maionese, mescolando bene.
Scolate dal liquido di conserva la polpa di aragosta, spezzettatela e unitela alla maionese.
Pepate leggermente il composto e distribuitelo nelle vaschette di avocado.
Lasciate gli avocado in frigorifero fino al momento di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado piuttosto grandi
- 1 limone
- 1 tazza di maionese
- 1 scatola di polpa d'aragosta
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Avocado Alla Giamaicana
- Misto Al Granchio
- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Avocado Ripieni Di Pollo

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Pulite bene gli avocado, strofinandone leggermente con una salvietta umida la pelle esterna, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, asportate il nocciolo centrale e, con l'aiuto di un coltellino ricurvo e tagliente e di un cucchiaio, togliete con delicatezza la morbida polpa interna lasciando i gusci svuotati e sottili.
Passate questi pezzetti di polpa al setaccio, raccogliendo il ricavato in una piccola terrina ed unitevi un cucchiaino di brandy. A parte fate sciogliere in una casseruola il burro (tenendone a parte un fiocchetto), mescolatevi la farina togliendo per un attimo il recipiente dal fuoco, rimescolate velocemente con un cucchiaio di legno ed aggiungete, poco per volta, il brodo caldo.
Continuate a mescolare il composto, fin quando la salsa risulterà cotta, semidensa e ben liscia: allora salatela e toglietela dal fornello; aggiungetevi poi un cucchiaio colmo di parmigiano grattugiato, 4 cucchiai di panna, la polpa degli avocado passati al setaccio, rimescolate il tutto e incorporatevi i petti di pollo cotti tagliati a julienne.
Suddividete la preparazione nei 4 gusci di avocado, raccogliendo il massimo volume del ripieno al centro dei mezzi frutti, in modo da formare una leggera cupola.
Spolverizzate la superficie degli avocado ripieni con il rimanente parmigiano grattugiato mescolato ad un pizzico di paprica, poi adagiateli in una teglia appena imburrata e passateli in forno preriscaldato (220 gradi) per un quarto d'ora.
Servite immediatamente. Si tratta di un piatto statunitense, di sapore molto delicato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 avocado abbastanza maturi
- 450g di petti di pollo lessati ritagliati a fiammiferi (julienne)
- 25g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 mestolo di brodo
- 4 cucchiai di panna liquida
- 1 cucchiaino di brandy
- paprica
- sale
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Tortini Di Zucchine
- Soufflé Di Mozzarella
- Avocados Rellenos
- Avocado Ripieni (3)
- Enchiladas Verdes

Avocados Rellenos

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Fate rosolare nel burro le cipolle tritate finemente. Aggiungetevi il riso, fatelo soffriggere per 3 minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Versatevi il brodo di pollo, salate e lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

Tagliate il petto di pollo in pezzi piccoli ed unitevi il prezzemolo, la metà del formaggio grattugiato e l'uovo. Quando il riso sarà cotto, aggiungetevi il composto preparato con il pollo e mescolate con cura, in modo da sciogliere il formaggio.

Mondate gli avocados, tagliateli a metà, eliminate i noccioli ed estraete delicatamente la polpa con un cucchiaio. Tagliatela quindi a dadini e mescolatela al riso.

Bagnate gli avocados tagliati a metà con il succo di limone, disponeteli in una pirofila imburrata e riempiteli con l'impasto precedentemente preparato, spargetevi sopra il resto del formaggio e fateli cuocere in forno a 220 gradi fino allo scioglimento del formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 avocado
- 250 di formaggio cheddar
- 200g di petto di pollo arrosto
- 1 tazza di riso
- 2 cipolle
- 1 uovo
- 1 tazza di brodo di pollo
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di burro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale

Ricette simili

- Avocado Ripieni (3)
- Spiedini Alla Brace
- Tramezzini Di Pollo
- Insalata Di Gamberetti E Asparagi
- Taco Salad Dip

Babà Salato In Salsa Rosa

Antipasto a base di latte

Ricetta

Con poca acqua tiepida sciogliete in una tazza il lievito e la quarta parte della farina fino ad ottenere una pasta molle e liscia.

Coprite la tazza e fate riposare in luogo tiepido (non caldo) al riparo dalle correnti d'aria. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume unitelo, dentro una terrina, alla farina restante, alle uova e al burro, salate e impastate energicamente sollevando la pasta e sbattendola con forza contro il fondo della terrina. Quando la pasta sarà diventata liscia, elastica e si staccherà perfettamente dalle dita, lavoratela altri cinque minuti, poi imburrate uno stampo alto con foro centrale della capacità di 2 litri e distribuite sul fondo la pasta a piccoli pezzi.

Coprite con un canovaccio pulito e mettete a lievitare al riparo dalle correnti d'aria. In circa un'ora e mezza la pasta sarà gonfiata fino a riempire completamente lo stampo. Passatela allora in forno a 250 gradi. Dopo 20 minuti o poco più, quando la pasta sarà dorata, infilateci un ago lungo: se esce pulito il babà è cotto, altrimenti, lasciatelo in forno un altro poco e ripetete il controllo prima di sfornare. Mentre il babà è ancora caldo versateci sopra qualche cucchiaiata di latte caldo leggermente salato, poi posatelo sul piatto da portata e con la salsa, riempite il buco centrale, lasciandone colare un po' sulla parete esterna del babà. La salsa rimasta servitela in salsiera. Per fare la salsa, tritate finemente lo spicchio di cipolla, rosolate il trito in una noce di burro e appena è biondo sfumate il Cognac, aggiungete il passato di pomodoro, fatelo insaporire mescolando, aggiungete un nonnulla di peperoncino tritato e mettete da parte.

Sciogliete 50 g di burro, versateci la farina, mescolate fuori del fuoco in modo da scioglierla bene, poi aggiungete il latte, sale quanto basta e cuocete mescolando fino ad ottenere una besciamella ben cotta e molto leggera. Ora unite il pomodoro, mescolate bene, aggiungete la panna liquida, fate dare ancora qualche bollo, condite con il parmigiano, poi versate la salsa sul babà. Servitelo ben caldo su un piatto da portata leggermente fondo.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di farina
- 25g di lievito di birra
- 4 uova
- 125g di burro
- sale
- per la salsa:
- 100g di farina
- 200 cl di latte
- 25 cl di panna
- 6 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 8 cucchiai di polpa di pomodoro
- 1/4 di cipolla
- 1 cucchiaio di cognac
- 80g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Panini Al Latte (2)
- Casatiello Salato
- Crepes Alle Erbe

Bacon & Egg

Antipasto a base di bacon

Ricetta

In una padella rosolate in due cucchiai di olio il bacon circa due minuti per lato, levate dal fuoco e tenete da parte. In una ciotola sbattete le uova con sale e pepe e versate in una padella antiaderente dove avrete scaldato due cucchiai di olio.
Cuocete a fuoco medio mescolando con un mestolo di legno per ottenere una cottura omogenea e a piacere. Nel frattempo tostate il pancarré al tostapane.
Servite le uova accompagnando con il bacon caldo e le fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 8 fette di bacon (o pancetta tesa)
- 8 fette di pancarré
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Casatiello
- Spiedino Alla Pancetta
- Calamaro Ripieno
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Canederli

Bagna Cauda Con Panna E Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Far sciogliere le acciughe nell'olio caldo, badando bene che non friggano. A parte, far bollire l'aglio nel latte, e disfarlo.
Unire poi il tutto, anche con le noci, e servire come condimento per verdure crude assortite.

Ingredienti per 1 persona

- 3 noci
- 3 acciughe
- 1 testa di aglio
- olio d'oliva
- panna o latte

Ricette simili

- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Tartine All'avocado (2)
- Crostini Agli Spinaci
- Focaccia Con Le Acciughe
- Acciughe Sotto Pesto

Bagnun Di Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Imbiondire in una casseruola di coccio nell'olio, aglio e cipolla tritati.
Spellare i pomodori, farli a pezzetti ed unirli all'intingolo.
Aggiungere sale, pepe e cuocere per 10 minuti, unendo parte del vino. Disporre a strati le acciughe, bagnarle con il vino rimasto, aggiustare di sale e pepe, mescolare, unire il prezzemolo e cuocere per altri 10 minuti.
Servire in ciotole singole con il pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- olio d'oliva
- 5 pomodori polposi
- cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pane tostato
- prezzemolo
- sale
- pepe
- origano

Ricette simili

- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Ciui In Umido
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Acciughe Al Vino Bianco
- Alici Al Vino

Baguette

Antipasto a base di farina

Ricetta

É il tipico pane francese, ormai conosciuto in tutto il mondo. Una buona baguette si riconosce da alcune caratteristiche: colore dorato e midollo morbido a nido d'ape; quando lo si schiaccia, dovrebbe ritornare lentamente nella sua posizione primitiva. La baguette deve giungere fresca ai consumatori, il che vuol dire che deve avere al massimo non più di quattro o cinque ore.
Fare un impasto per circa 20 minuti, con l'accorgimento di non scaldare la pasta, in quanto la lavorazione deve avvenire il più possibile a freddo e comunque tra i 23 e i 25 gradi. L'impastatrice ideale è a bracci tuffanti.
Lasciare a riposare l'impasto in bacinelle per circa 25/35 minuti, quindi procedere alla spezzatura in pezzi di circa 300 g (per la baguette classica, che poi risulterà di 200/250 g a prodotto finito), di forma quadrata con le apposite spezzatrici. A questo punto deve avvenire il secondo 'riposo' di 10 minuti; passare poi alla formatura, con l'apposita filonatrice chiamata anche baghettatrice e, per 30 minuti, alla cella di lievitazione a 32-36 gradi. Al termine c'è un lavoro molto importante: la lamatura, cioè la classica serie di tagli sottopelle. Si inforna ad una temperatura compresa tra i 200 e i 220 gradi, a seconda del tipo di forno installato; si cuoce per circa 20-25 minuti con la raccomandazione di dare, soprattutto all'inizio, molto vapore.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina
- 650 cl di acqua
- sale
- 300g di lievito di birra
- poca di pasta vecchia condita con gocce d'aceto di vino

Varianti

- Baguette Con Mortadella E Groviera

Ricette simili

- Schiacciata Siciliana
- Pane Ferrarese
- Focaccia
- Friselle
- Pizzette Di Carne

Baguette Con Mortadella E Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Lavate con cura l'insalata, fatela sgocciolare e asciugatela; lavate e asciugate anche i ravanelli e riduceteli a rondelle sottili.
Dividete a metà la baguette nel senso della lunghezza e spalmatene la base con la maionese, quindi formate uno strato di insalata, poi uno di mortadella, infine uno di fettine di groviera. Tra uno strato e l'altro ponete qualche fagiolino e le rondelle di ravanello, infine coprite il tutto con l'altra metà del panino.
Dividete la baguette in otto parti uguali e servite. Se lo gradite, potete passare per pochi istanti il panino nel forno caldissimo, oppure scaldare le singole porzioni nell'apposita piastra, in modo da far fondere leggermente il Groviera.

Ingredienti per 8 persone

- 1 panino tipo baguette
- 1 mazzetto di insalata lattuga lollo
- 150g di mortadella
- 200g di formaggio groviera tagliato a fettine
- 1/2 tazza di maionese
- 50g di fagiolini lessati
- 5 ravanelli

Ricette simili

- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Bruschette In Insalata
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Barchette Fantasia
- Panini Con Hamburger A Fantasia

Banana E Bauletto

Antipasto a base di farina

Ricetta

Nel Sud dell'Italia, proprio per le sue origini, il pane arrotolato è chiamato 'il pane del Nord'. Si tratta di un tipo di pane che si presta ad essere prodotto sia nella versione 'condito' (strutto, grassi o olio, che per la legge italiana dovranno essere in percentuale superiore al 4,5% per poter avere tale denominazione) che nella versione 'al latte'. Quest'ultima prevede l'aggiunta di una percentuale di latte in sostituzione dell'acqua. E' opportuno che la temperatura dell'impasto sia vicina ai 27 gradi. I tempi dell'impasto sono diversi in relazione alla macchina usata. Due esempi: il tempo dell'impasto della tuffante con tuffante è di 14 minuti; il tempo dell'impasto con spirale attorno ai 10 minuti. Dopo l'operazione di impasto, far riposare per circa 40 minuti. Per la formatura di questo tipo di pane sono disponibili macchine con diversi livelli di tecnologia: dalle semplici formatrici ai gruppi automatici con elevate produzioni orarie (7000 pezzi ora). Una volta messo i panini nelle teglie o nelle tavole lasciarli lievitare a 32-36 gradi per 20-30 minuti. Finito il tempo di lievitazione portare il forno a 220-240 gradi e lasciare il panino per circa 15-20 minuti in camera di cottura.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina
- 500 cl di acqua
- 300g di lievito
- 200g di sale
- 70g di malto
- pasta di riporto (eventuale)

Ricette simili

- Pane Ferrarese
- Rosette
- Pane Dell'imperatore
- Pancarré
- Grissini

Banane E Formaggio Al Gratin

Antipasto a base di banane

Ricetta

Sbucciate le banane e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Disponetele in una pirofila con 40 g di burro, conditele con poco sale, un pizzico di pepe (o peperoncino in polvere) e fatele rosolare leggermente dalle due parti.

Cospargete le banane con parmigiano misto a pangrattato e con fiocchetti di burro e passatele in forno a 180 gradi per 15 minuti, sino a che avranno assunto un colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 banane
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 50g di burro sciolto
- 1 pizzico di pepe (o peperoncino in polvere)
- poco di sale

Varianti

- Banane E Formaggio Al Gratin (2)

Ricette simili

- Sformato Di Zucca Al Limone (2)
- Sformato Di Bietole
- Pudding Di Formaggio (2)
- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (3)

Banane E Formaggio Al Gratin (2)

Antipasto a base di banane

Ricetta

Sbucciate le banane e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Disponetele in una pirofila con 40 g di burro, conditele con poco sale, un pizzico di pepe (o peperoncino in polvere) e fatele rosolare leggermente dalle due parti.

Bagnate le banane con il cognac (o il brandy), infiammatele, cospargetele con parmigiano misto a pangrattato e gratinate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 banane
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 40g di burro sciolto
- 1 pizzico di pepe (o peperoncino in polvere)
- 1/2 bicchierino di cognac (o brandy)
- poco di sale

Varianti

- Banane E Formaggio Al Gratin

Ricette simili

- Sformato Di Zucca Al Limone (2)
- Sformato Di Bietole
- Pudding Di Formaggio (2)
- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (3)

Barbotta

Antipasto a base di fiori di zucca

Ricetta

Preparare un impasto con la farina, l'olio,il sale e dell' acqua tiepida. Far scottare i fiori di zucca in acqua salata per circa un minuto.
Tritare questi fiori e aggiungerli all'impasto.
Stendere uniformemente l'impasto in una teglia da forno precedentemente unta con il burro.
Versare sulla superficie un filo d'olio e cuocere in forno a 180 gradi per circa 50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina di frumento
- 700g di fiori di zucca
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- strutto (o burro)
- acqua
- sale

Ricette simili

- Fiori Di Zucca Ripieni Con Scampi
- Grissini
- Torta Di Zucca (3)
- Cartellate (3)
- Crespelle Fritte

Barchette Ai 4 Formaggi

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente, conditela con il burro e i quattro formaggi grattugiati o tagliati a pezzetti piccolissimi.
Riempite le barchette con un po' di pasta, copritela con uno o due cucchiai di besciamella. Disponetele su una teglia e fate gratinare in forno preriscaldato a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di pasta tipo ditalini
- besciamella
- 50g di formaggio fontina
- 50g di formaggio emmenthal
- 50g di formaggio caciotta
- 50g di mozzarella
- burro
- sale

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Torta Di Formaggio
- Cestini Di Wurstel
- Canederli Di Formaggio

Barchette Ai Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente, quindi tiratela con il mattarello in una sfoglia sottilissima. Con l'apposito stampino ricavatene delle barchette. Disponetele allineate sulla placca del forno e cuocetele a 180 gradi per 10 minuti circa. Intanto preparate il ripieno: 1. sciacquate i funghi velocemente per togliere tutta la terra, asciugateli e tagliateli a fette sottili.
Fate sciogliere il burro in un tegame, versate i funghi e cuoceteli per circa 5 minuti su fuoco dolce; 2. salate, pepate e versate la panna inacidita con il succo di limone, e cuocete per altri 5 minuti; 3. quando la panna si sarà sufficientemente raddensata e avrà formato una salsina densa e cremosa, unite i gamberetti; 4. regolate il sale e il pepe, profumate con lo sherry e spolverizzate con 3 cucchiaini di erba cipollina tritata; 5. lasciate sul fuoco per 5 minuti circa, mescolando spesso con il cucchiaio di legno, in modo che tutto sia ben amalgamato.
Lasciate completamente raffreddare la preparazione.
Togliete le barchette di pasta sfoglia dai loro contenitori e riempitele con il ripieno di funghi e gamberetti alla panna.
Servite subito. Per accelerare i tempi di preparazione potete usare i funghi surgelati, che richiederanno solo pochi minuti di cottura. Vino consigliato: Pigato della Riviera Ligure.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100g di gamberetti surgelati
- 200g di funghi champignon
- 150g di panna
- 2 cucchiaini di sherry
- erba cipollina
- 30g di burro
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- Barchette Ai Gamberetti (2)

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Dartois Agli Champignon
- Rissoles Ai Funghi
- Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)
- Tortini Ai Funghi

Barchette Ai Gamberetti (2)

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Mettete in una pentola cipolla, sedano, carota e prezzemolo.
Aggiungete l'acqua, portate a bollore, salate. Lessatevi i gamberetti, scolateli. Nella stessa acqua lessate le patate sbucciate e tagliate a cubetti. Quando sono cotte, riducetele a purè unendo 30 g di burro e latte caldo quanto basta.
Tagliate ora i pomodori a cubetti e saltateli in un tegamino con il resto del burro, salate alla fine.
Distribuite il purè di patate nelle barchette, sopra adagiatevi i gamberetti e cubetti di pomodoro.
Riscaldate in forno a 200 gradi per pochi minuti prima di servire

Ingredienti per 4 persone

- 50 di gamberetti
- 40g di burro
- 3 patate
- 2 pomodori
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/4 di cipolla
- prezzemolo
- latte
- sale

Varianti

- Barchette Ai Gamberetti

Ricette simili

- Pomodori Della Costiera
- Crocchette Di Gamberi E Patate
- Cestini Di Pomodoro
- Crema Rosata
- Crema Di Fagioli

Barchette Ai Peoci

Antipasto a base di peoci

Ricetta

Preparate la pasta sfoglia (oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata).
Fate scongelare a temperatura ambiente i peoci.
Tritate finemente l'aglio e il basilico e fateli appassire nell'olio.
Unite al condimento i peoci ben sgocciolati, lasciandoli insaporire per qualche istante; poi regolate di sale e di pepe, bagnate con due o tre cucchiai di acqua e fate addensare il fondo di cottura.
Stendete ora la pasta sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottile e ritagliatevi dei pezzi ovali adatti a foderare otto stampini a forma di barchetta.
Distribuite nelle barchette qualche fagiolo secco e infornate a 200 gradi per 15-20 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi 30 g di farina, rimestando molto delicatamente con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 10 minuti circa, senza mai smettere di mescolare.
Togliete la besciamella dal fuoco e incorporatevi l'Emmenthal grattugiato e i tuorli. Non appena le barchette saranno cotte, estraetele dal forno, lasciatele intiepidire e sfornatele, sistemandole su un piatto che possa andare in forno: riempitele con i peoci, copritele con la besciamella, quindi passatele in forno per altri 5-10 minuti. A cottura ultimata, portate il piatto direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di pasta sfoglia
- 1 confezione di peoci surgelati
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 50g di farina
- alcuni di fagioli secchi
- 40g di burro
- 25 cl di latte
- 50g di formaggio emmenthal
- 2 tuorli d'uovo

Ricette simili

- Budini Agli Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Formaggio
- Torta Di Porri (2)
- Cornetti Di Uova Strapazzate

Barchette Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela di sale, poi mettetevi nel mezzo il burro morbido a pezzetti e il tuorlo.
Cominciate a intridere gli ingredienti con la punta delle dita, poi versate nell'impasto mezzo bicchiere di acqua fredda e continuate a lavorare fino a che avrete ottenuto una pasta omogenea. Con questa formate un panetto, avvolgetelo in carta oleata e mettetelo in frigorifero, lasciandovelo per 1 ora. Quindi riprendete la pasta e stendetela con il matterello, sulla spianatoia un po' infarinata, in una sfoglia di circa 3 mm.
Sollevate la sfoglia con il matterello e appoggiatela sopra gli stampini a barchetta, che avrete in precedenza unto di burro. Quindi tagliate la pasta nella forma delle barchette, passandovi sopra il matterello; poi premetela delicatamente nell'interno degli stampini e copritela con un pezzetto di carta di alluminio, sulla quale metterete una manciatina di fagioli secchi.
Infornate a 180 gradi per 15 minuti. Intanto passate il salmone al passaverdure montato con il disco più fine, raccogliendolo in una terrina.
Lavorate a crema il burro e incorporatelo al salmone insieme con la panna montata.
Insaporite la crema con uno spruzzo di Worcester, il succo di limone, una presa di sale e un pizzico di pepe; mettetela poi in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e spremetela a cannolo dentro le barchette.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 125g di farina
- sale
- 70g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- per il ripieno:
- 150g di salmone affumicato
- 50g di burro
- 1 bicchiere di panna
- 1 spruzzo di salsa worcester
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe
- per stendere la pasta:
- farina
- per ungere gli stampini:
- burro

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Crostata Di Cipolle
- Dartois Al Prosciutto
- Barchette Al Tonno
- Cornetti Al Salmone

Barchette Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Seguendo le istruzioni della ricetta relativa alle 'Barchette al salmone' (vedi Ricetta), preparate le barchette con la farina, il burro, un tuorlo e una presa di sale e fatele cuocere in forno, negli appositi stampini. Nel frattempo, fate rassodare due uova in acqua bollente, per 10 minuti. Scolatele, lasciatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, separate gli albumi dai tuorli e tritate finemente entrambi.
Mettete il tonno in una terrina e spappolatelo con una forchetta.
Grattugiate il parmigiano, unitelo al tonno e amalgamate accuratamente il tutto.
Diluite il composto con la panna e passatelo al setaccio fine, raccogliendolo in una scodella. Tenetelo in frigorifero per 15-20 minuti.
Mettete il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia e distribuitelo nelle barchette, che decorerete con strisce alternate di albume e tuorlo tritati.
Disponete le barchette su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina
- 70g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- 2 uova
- 100g di tonno sott'olio
- 100g di formaggio parmigiano
- 1/2 bicchiere di panna
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto
- Barchette Al Salmone
- Crostata Di Cipolle
- Barchette Vecchio Marinaio

Barchette Di Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tritate finemente uno spicchio d'aglio e una cipolla e fateli appassire in un tegamino con un po' d'olio.
Aggiungete due cucchiai di salsa di pomodoro, cuocete per qualche minuto, spegnete.
Unite due cucchiai di capperi e sei acciughe tritati.
Riempite le barchette con questo ripieno e decoratele con le olive nere tagliate in quattro

Ingredienti per 4 persone

- salsa di pomodoro
- capperi
- acciughe
- aglio
- cipolla
- olive nere snocciolate
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Alla Provenzale
- Chiculliata
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane
- Pan Bagnato Alla Provenzale

Barchette Di Polpa Di Granchio

Antipasto a base di polpa granchio

Ricetta

Tagliate a velo mezza cipolla e fatela appassire in poco burro insieme alla pancetta tagliata a dadini. A parte sbattete le uova con due cucchiai di panna e il formaggio.
Salate e pepate. In una ciotola mescolate la polpa di granchio ben sgocciolata, la pancetta, le uova sbattute e con questo composto riempite le barchette. Passatele in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti o fino a quando il ripieno si è un po' rappreso.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di polpa di granchio
- 30g di burro
- 30g di formaggio grattugiato
- 30g di pancetta
- 2 uova
- panna
- cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Granchio (2)
- Maryland Crab Cakes
- Vol-au-vent Al Granchio
- Mousse Di Granchio
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina

Barchette Di Uova Alla Marinara

Antipasto a base di uova

Ricetta

Lessate i gamberetti in acqua bollente per 5 minuti.
Fate rassodare le uova per 10 minuti, sgusciatele e lasciatele raffreddare. Tagliatele poi nel senso della lunghezza e mettete i tuorli in una terrina Unite il burro ammorbidito e lavorate il composto con cura; aggiungete la panna, il succo di limone, sale, pepe, i filetti d'acciughe e il salmone ben tritati, uno spruzzo di worcester e un pizzico di zucchero. Con il composto ben amalgamato farcite le uova, decorandole con i gamberetti e le olive farcite.
Foderate un piatto da portata con le foglie di lattuga lavate e asciugate, disponetevi sopra le uova e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 8 uova
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 limone
- sale
- pepe
- zucchero
- 4 filetti d'acciughe
- 80g di salmone affumicato
- salsa worcester
- foglie di insalata lattuga
- 16 di olive verdi farcite
- 200g di gamberetti sgusciati

Ricette simili

- Conchiglie Di Gamberetti
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Indivia Al Salmone
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Sgusciate le uova sode e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Estraete delicatamente i tuorli dalle vaschette di albume e metteteli in una terrina, spappolandoli con una forchetta fino a ridurli in poltiglia. In un'altra scodella montate leggermente il burro con una spatola di legno, poi incorporatevi la pasta d'acciughe, la senape e la maionese, mescolando tutto con cura.
Unite infine al composto i tuorli, amalgamandoli bene.
Mettete ora l'impasto in una siringa per dolci dalla bocchetta larga e spremetene un grosso ciuffo in ciascuna barchetta di albume. Per rendere più raffinato questo antipasto, potete guarnire le uova con striscioline di tartufo nero.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova sode
- 25g di burro
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiai di maionese
- 1 tartufo nero (facoltativo)

Ricette simili

- Cupola Di Aragosta
- Antipasto Giallo
- Tartine Gelatinate Alla Senape
- Tramezzini Millecolori
- Antipasto Primavera

Barchette Fantasia

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Scegliete quattro belle foglie di lattuga fresca un po' concave, lavatele, asciugatele delicatamente.
Togliete alle sardine la lisca centrale, ricomponetele, sistematele sull'insalata insieme a un cetriolino sott'aceto tagliato a ventaglio e a un ravanello fresco tagliato a fiore.
Decorate con fiocchetti o striscioline di maionese.
Sistemate le barchette sulle fette di pane leggermente imburrate e private della crosta, disponetele su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 foglie di insalata lattuga
- 4 sardine
- 4 cetriolini sott'aceto
- 4 ravanelli
- maionese
- burro

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Tartine Rustiche
- Antipasto Di Verdure
- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Cupolette Di Prosciutto

Barchette Ripiene Di Paté E Gelatina

Antipasto a base di pasta brisée

Ricetta

Prendete le barchette di pasta brisée e, con una siringa, farcitene l'interno con il paté. Affinché questo non si annerisca a contatto con l'aria, versate su ogni barchetta un cucchiaio di gelatina fredda. Lasciatele in frigorifero alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 barchette di pasta brisée
- 1 tazza di paté di prosciutto o di tonno
- 1/2 di gelatina

Ricette simili

- Prosciutto Al Tonno Gelatinato
- Cannelloni Al Prosciutto
- Mousse Tricolore
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello

Barchette Vecchio Marinaio

Antipasto a base di burro

Ricetta

Con 125 g di farina, 70 g di burro, il tuorlo e una presa di sale, preparate le barchette seguendo le indicazioni delle 'Barchette al salmone' (vedi Ricetta). Fatele cuocere in forno, poi lasciatele raffreddare.
Private gli avanzi di pesce della pelle, tritateli finemente e metteteli in una terrina.
Unite 50 g di burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, e lavorate a lungo, con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
Preparate una besciamella: fate fondere il restante burro in una casseruola, stemperatevi 25 g di farina, rimestando con un cucchiaio di legno, per eliminare possibili grumi; diluite col latte caldo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete la besciamella dal fuoco e fatela raffreddare completamente. Unitela al composto di burro e pesce e amalgamate il tutto accuratamente.
Passate il composto al setaccio fine, raccogliendolo in una terrina. Tenetelo in frigorifero per 30 minuti.
Mettete il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e distribuitelo nelle barchette.
Decorate ogni barchetta con due filetti d'acciughe intrecciati.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 150g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- 150g di avanzi di pesce bollito o grigliato
- 1 bicchiere di latte
- pepe
- alcuni di filetti d'acciughe
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Chiacchiere All'acciuga
- Barchette Al Tonno
- Barchette Al Salmone
- Dartois Al Prosciutto
- Fagottini Alla Napoletana

Bastoncini Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Gli ingredienti sono per 12 bastoncini.

Pulite i funghi: togliete la terra e asciugate le cappelle con uno strofinaccio inumidito. Con un coltellino eliminate anche la base terrosa dei gambi. Tagliateli a dadini, scartando eventuali parti ammaccate.

Mettete l'olio in una padella e fateci appassire la mezza cipolla tritata. Prima che prenda colore, versate gli champignon nella padella, salate e fate cuocere a fuoco vivo per circa 10 minuti, mescolandoli di tanto in tanto.

Unite il prosciutto tagliato a dadini, il prezzemolo e assaggiate di sale.

Spegnete il fuoco e aggiungete i due formaggi.

Lasciate raffreddare questi due ingredienti per il ripieno prima di preparare gli involtini.

Stendete la pasta sopra un piano infarinato in una sfoglia molto sottile e ritagliatene 12 quadrati di circa 12 cm di lato.

Deponete un cucchiaio di ripieno a un'estremità, ripiegate all'interno i lembi laterali, in modo che il ripieno non esca, e arrotolateli.

Allineate gli involtini in una teglia foderata con carta da forno e spennellateli con il tuorlo mescolato a un cucchiaio di acqua.

Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi finché saranno dorati.

Sfornate e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca o scongelata
- 200g di funghi champignon
- 100g di prosciutto cotto
- 50g di formaggio fresco (ricotta, formaggio robiola)
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano reggiano (o formaggio grana grattugiato)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 di cipolla piccola
- sale
- pepe
- prezzemolo fresco tritato
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Crostoni Al Formaggio
- Torta Pasqualina Ricca
- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto
- Crostoni Di Bosco

Bastoncini Di Formaggio

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Setacciate la farina bianca in una terrina e unitevi il Parmigiano grattugiato, 40 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, tre cucchiai di panna montata, una presa di sale e una macinata di pepe.
Lavorate gli ingredienti con le mani fino a quando avrete ottenuto una pasta consistente e omogenea. Stendetela con il matterello sulla spianatoia e dividete la sfoglia ottenuta in strisce larghe circa un centimetro.
Tagliate ogni striscia in pezzetti lunghi cinque centimetri e poneteli in una teglia unta con il resto del burro.
Cospargete i bastoncini con il Groviera grattugiato e fateli cuocere nel forno a 180 gradi per un quarto d'ora circa, o fino a quando avranno preso un bel colore dorato. A fine cottura toglieteli dal forno, trasferiteli su un piatto di portata e serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di farina
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 50g di burro
- 3 cucchiai di panna montata
- 50g di formaggio groviera grattugiato

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Crostini Cremosi
- Panzerotti Alla Romana
- Fiammiferi Al Formaggio
- Crostata Con Pomodoro E Groviera

Bastoncini Impanati

Antipasto a base di formaggio provola dolce

Ricetta

Tagliare le fette di formaggio a bastoncini lunghi 5 cm. Passarli prima nelle uova sbattute con poco sale, poi nella farina, ancora nelle uova e infine nel pangrattato. Friggerli, pochi alla volta, in abbondante olio.

Servire i bastoncini con prezzemolo riccio fritto e insalatina fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di formaggio provola dolce (fette alte 1,5 cm)
- 2 uova
- poca di farina
- pangrattato
- prezzemolo riccio
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Provolone Impanato
- Prosciutto Alla Mostarda
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Spiedini Di Prosciutto E Kiwi
- Spiedini Di Polenta

Bastoncini Pepati

Antipasto a base di semolino di riso

Ricetta

Sciogliete il lievito di birra in un decilitro di acqua, aggiungete un cucchiaio di olio, la farina, il semolino di riso, un pizzico di sale e uno di peperoncino; fate un morbido impasto e lasciatelo lievitare almeno per un'ora; stendete l'impasto allo spessore di 1 cm e, con un coltello affilato, tagliate delle strisce piccole della lunghezza di un decina di centimetri e della larghezza di un paio di centimetri; appoggiatele su una teglia unta d'olio e cuocetele per 15 minuti in forno a 180 gradi.
Potrete sostituire il peperoncino con paprica o pepe nero e integrare la farina bianca con farina integrale.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 50g di semolino di riso
- 30g di formaggio parmigiano
- 10g di lievito di birra
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Focaccia Al Formaggio Bianco
- Pizza Coi Friccioli
- Focaccia Al Formaggio
- Pizzelle Campania
- Pane Bolognese

Bauletti Fritti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Sbattere 2 uova con una presa di sale, unire 2 cucchiai di farina con 1 bicchiere scarso di latte. Con il composto preparare 8 crepes sottili.
Fondere 30 g di burro, unire i gamberetti e farli saltare a fuoco vivo, spruzzarli con la vodka, salare e pepare. Passarli al mixer con 3 cucchiai di latte, unirvi il mascarpone e un po' di grana.
Distribuire il composto nelle crèpes, formare dei fagottini, passarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 200g di gamberetti
- burro
- latte
- farina
- 3 cucchiai di vodka
- pangrattato
- 50g di mascarpone
- formaggio grana grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Crocchette Ai Formaggi
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Arancini Allo Speck

Bavarese Ai Pomodori

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Mettere a bagno in poca acqua fredda la colla di pesce.
Frullare i pomodori, privati di pelle e semi, con olio, succo di limone e poco sale.
Sciogliere nel latte su fuoco dolce la colla di pesce strizzata.
Amalgamare il pomodoro con la panna leggermente montata e con la colla di pesce. Disporre in uno stampo unto di olio e mettere in frigo per almeno 3 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di pomodori
- 300g di panna fresca
- 15g di colla di pesce
- 1 limone
- 2 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bavarese D'ananas
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Mousse Di Granchio

Bavarese D'ananas

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.
Frullate a tutta velocità la polpa di ananas, versatela in una terrina e incorporatevi il succo di limone. In una casseruola fate sciogliere nel latte la colla di pesce.
Lasciate intiepidire, unite l'ananas, fate raffreddare, poi amalgamatevi la panna montata.
Bagnate uno stampo con acqua fredda, sgocciolatelo, riempitelo con il composto, tenete in frigo 6-7 ore.
Ritirate e sformate la bavarese. Servitela con fette di prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa d'ananas fresco
- 35 cl di panna
- 4 fogli di colla di pesce
- latte
- 1/2 di limone

Ricette simili

- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Mousse Di Granchio
- Bavarese Ai Pomodori
- Mousse Di Granchio Con Uva
- Aspic Di Carote

Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato

Antipasto a base di trota

Ricetta

Guarnizioni consigliate: insalatine novelle; tartare di legumi; legumi al vapore; asparagi lessati; sedano rapa; dariole di broccoletti.
Pulire la polpa di trota da impurità e piccole lische. Cuocerla lentamente nel fumetto di pesce e raffreddarla.
Mettere il composto ed il succo di limone, nel cutter, mixare e passare al setaccio.
Ammollare la colla di pesce in acqua, scioglierla poi in poco brodo di pesce caldo ed aggiungerla al composto.
Foderare degli stampini con il salmerino affumicato tagliato sottile.
Montare la panna e unire alla purea di pesce e con il composto riempire gli stampi preparati.
Coprire gli stampi con altre fettine di salmerino, mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
Togliere dagli stampi la bavarese e servire a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di polpa di trota
- 150g di fumetto di pesce
- 12g di colla di pesce
- 20g di succo di limone
- 150g di panna
- 350g di salmone affumicato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Crepes Imperiali
- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby
- Mousse D'avocado
- Mousse Di Granchio

Beignets Di Sardine

Antipasto a base di sardine

Ricetta

Pulite le sardine, privandole della testa e della lisca. Tritatele finemente insieme al prezzemolo, all'aglio, al cumino, al pepe e mescolate bene aggiungendo le uova sbattute.
Sistemate il pangrattato a fontana su un piano di lavoro e lavoratelo con le sardine tritate, aggiungendo poca acqua, qualora l'impasto risultasse troppo asciutto.
Ricavate ora tante polpettine della grandezza di una noce e fatele dorare in abbondante olio fumante, prima di servirle calde, con una spruzzata di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di sardine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 uova
- 5 spicchi di aglio
- pangrattato
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- sale
- pepe
- abbondante di olio per friggere
- 1 spruzzata di succo di limone

Ricette simili

- K'ibett Sardine
- Crocchette Di Melanzane
- Insalata Di Olive (2)
- Sarde Alla Mozzarella
- Sardine All'olio Per Antipasto

Belga Alla Senape

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Tagliare la belga a listarelle orizzontali, ridurre le carote a julienne, tagliare il prosciutto cotto a bastoncini e condire il tutto con una salsina composta di olio, poco aceto, senape, sale e pepe. Un'idea per un piccolo antipasto o per un pranzo veloce e leggero.

Ingredienti per 4 persone

- insalata belga (indivia)
- carote
- prosciutto cotto
- senape
- olio d'oliva
- poco di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Belga Alla Senape
- Avocado Al Salmone
- Uova E Indivia
- Mele Fantasia
- Rotolini All'indivia

Bianchetti Al Limone

Antipasto a base di bianchetti

Ricetta

Lavate i pesci e posateli su un piatto condendoli con abbondante succo di limone, prezzemolo, olio e sale.
Lasciate riposare così per 2 ore e poi servite.

Ingredienti per 4 persone

- bianchetti
- abbondante di succo di limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Insalatina Di Bianchetti
- Antipasto Di Bianchetti
- Bignè Di Bianchetti
- Crema Di Melanzane
- Granceole Olio E Limone

Bignè Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Pulite i funghi con un panno umido. Tritateli grossolanamente e insaporiteli in padella con poco olio e una noce di burro. Quando saranno ben morbidi amalgamatevi un bicchiere di panna e l'emmenthal grattugiato. salate, pepate e ritirate dal fuoco.
Praticate sulla calotta dei bignè un'incisione e da questa apertura farciteli abbondantemente con i funghi.
Tenete in forno caldo per qualche minuto e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 bignè grandi
- 300g di funghi
- 50g di formaggio emmenthal
- panna
- burro
- olio d'oliva
- latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bignè Al Salmone
- Bignè Di Formaggio E Prosciutto
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Gougere Al Formaggio

Bignè Al Formaggio

Antipasto a base di bignè

Ricetta

Ponete in una terrina la ricotta fresca e lavoratela a lungo con una forchetta. Incorporatevi quindi le uova sbattute con un pizzico di sale e una macinata di pepe e trasferite il composto ottenuto in una siringa per dolci.
Praticate in ciascun bignè un taglio laterale e riempiteli, uno alla volta, con il composto di ricotta.
Adagiate i bignè in una pirofila unta con una noce di burro e passateli in forno (170 gradi) per 10 minuti circa. Nel frattempo fate scaldare la panna in una casseruolina, a calore dolcissimo. Amalgamatevi la pasta di tartufo, poi il Parmigiano grattugiato e fate cuocere ancora per 2-3 minuti mescolando continuamente, in modo da far addensare leggermente la salsa. Trascorso il tempo indicato estraete la pirofila dal forno e cospargete i bignè con la salsa preparata. Lasciateli riposare per 5 minuti nel forno spento, poi servite. NOTA: i bignè al formaggio sono antipastini delicati e gustosi, oltre che molto semplici da preparare se si utilizzano bignè già pronti, acquistati in pasticceria; per quanto riguarda la farcitura al formaggio, è consigliabile passare la ricotta attraverso un setaccio fine prima di lavorarla con la forchetta: in tal modo la crema risulterà priva di grumi.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di bignè
- 200g di ricotta romana
- 2 uova
- 1 cucchiaio di pasta di tartufo
- 1 tazza di panna
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Bignè Al Formaggio (2)

Ricette simili

- Torta Salata Di Ricotta
- Gougere Al Formaggio
- Bignè Al Salmone
- Torta Di Spinaci (3)
- Tartine Al Parmigiano Reggiano

Bignè Al Formaggio (2)

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Fate scaldare l'acqua con un pizzico di sale e 50 g di burro. Quando bolle versatevi in un sol colpo la farina.
Fate assorbire l'acqua a fiamma bassa continuando a mescolare. incorporate un uovo alla volta.
Tagliate a lamelle sottili la groviera e incorporatele alla pasta.
Lasciate raffreddare l'impasto. imburrate una teglia da forno, disponetevi a cucchiaiate un po' distanti l'una dall'altra e lasciate cuocere a fuoco medio-alto per 1/4 d'ora.
Sfornare e se piace farcite con besciamella

Ingredienti per 4 persone

- 125g di formaggio groviera
- 60g di burro
- 80g di farina
- 3 uova
- 50 cl di acqua
- sale

Varianti

- Bignè Al Formaggio

Ricette simili

- Sformato Di Formaggio
- Torta Di Asparagi (3)
- Soufflé Di Formaggio (2)
- Torta Ai Formaggi
- Panzerotti Alla Romana

Bignè Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete al fuoco una casseruola con un quarto di acqua, il burro e una presa di sale: portate ad ebollizione, versatevi la farina tutta in una volta mescolando rapidamente per eliminare gli eventuali grumi.
Fate cuocere, senza smettere di rimestare, fino a che la pasta si staccherà dal fondo e dalle pareti del recipiente.
Togliete quindi dal fuoco, fate riposare per 5 minuti, poi incorporate il primo uovo amalgamandolo bene; lasciate riposare altri 5 minuti, unite il secondo uovo e poi via via gli altri, facendo attenzione a non aggiungere il successivo se il precedente non è bene incorporato. A questo punto, potete unire il parmigiano grattugiato, il prosciutto e le acciughe, tritati così finemente da essere quasi ridotti in poltiglia.
Amalgamate tutto bene.
Mettete al fuoco una grande padella per fritti con abbondante olio e fatelo scaldare: prelevate il composto con un cucchiaino e fatelo scivolare nell'olio caldo, aiutandovi con un altro cucchiaino immerso in precedenza nell'olio.
Mettete nella padella solo tre o quattro bignè alla volta: quando li vedrete ben gonfi e dorati, levateli con una schiumarola e fate asciugare l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina.
Tenete in caldo i bignè mano a mano che li estrarrete dall'olio. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- sale
- 200g di farina
- 4 uova
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di prosciutto cotto
- alcuni di filetti d'acciughe
- olio di semi

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Toast Alla Provenzale
- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Salata Di Ricotta
- Budini Di Uova

Bignè Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Profumate la besciamella con un po' di noce moscata. In una ciotola amalgamate tre cucchiai di panna e ricotta, aggiungete il salmone e il prezzemolo tritati, sale e pepe, mescolate bene.
Tagliate la calotta dei bignè, svuotateli delicatamente se occorre e riempiteli con la farcia usando una tasca da pasticciere.
Disponete i bignè ripieni in una pirofila, cospargeteli di formaggio grattugiato e ricopriteli di besciamella. infornate a 200 gradi e fate gratinare per 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 8 bignè grandi
- 300g di ricotta
- besciamella
- 80g di salmone affumicato
- panna
- prezzemolo
- formaggio parmigiano
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby
- Bignè Alla Crema Di Formaggi
- Involtini Di Frittata Al Salmone
- Bignè Al Formaggio

Bignè Alla Crema Di Formaggi

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Suddividete la panna in tre parti uguali e versatela in altrettanti pentolini. In uno si mette il gorgonzola a pezzetti, in un altro la fontina e nel terzo il provolone. A fuoco basso fate sciogliere i formaggi nella panna mescolando. Quando le creme sono dense, salate e spegnete. Nel gorgonzola unite un cucchiaio di foglie di sedano tritate, nella fontina un pizzico di pepe bianco e nel provolone la noce moscata.

Riempite con le creme i bignè, disponeteli a piramide e servite

Ingredienti per 4 persone

- 16 di bignè piccoli
- 100g di formaggio gorgonzola
- 100g di formaggio fontina
- 100g di formaggio provolone
- 15 cl di panna
- sedano
- noce moscata
- pepe bianco
- sale

Varianti

- Bignè Alla Crema Di Formaggio

Ricette simili

- Bignè Al Salmone
- Crostata Alla Valdostana
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Uova Sode Parmensi
- Crepes Al Prosciutto E Fontina

Bignè Alla Crema Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Gli ingredienti sono per 14 bignè.

Portare ad ebollizione acqua, burro e sale in una pentola a manico lungo, togliere dal fuoco ed aggiungere tutta in una volta la farina, mescolata e setacciata con l'amido di frumento.

Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una palla compatta e liscia, quindi riscaldare nuovamente per 1 minuto sempre mescolando.

Mettere subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungervi un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte. Infine incorporare all'impasto raffreddato i bignè si abbassano. In una terrina mescolare al formaggio sale e paprica ed incorporarvi delicatamente la panna montata.

Aggiungere alla metà del composto la senape ed all'altra metà la pasta d'acciughe.

Tagliare in due strati i bignè raffreddati e farcirne la metà con 3/4 della crema alla senape e l'altra metà con 3/4 della crema alla pasta d'acciughe.

Distribuire sulla crema la metà della giardiniera e ricomporre i bignè.

Decorare la superficie con ciuffetti di crema e con la giardiniera rimasta.

Ingredienti per 8 persone

- per l'impasto:
- 12 cl di acqua
- 50g di burro (o margarina)
- 1 presa di sale
- 75g di farina bianca
- 25g di amido di frumento
- 3 uova
- 1/2 cucchiaino di lievito pizzaiolo
- per farcire e decorare:
- 500g di formaggio fresco spalmabile
- 1 cucchiaino di sale
- 1 presa di paprica dolce in polvere
- 125g di panna montata
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 100g di giardiniera sott'aceto

Ricette simili

- Salatini Sfiziosi
- Tartellette Al Salmone
- Cornetti Farciti (2)
- Eclairs Al Formaggio Chester
- Frollini Al Formaggio

Bignè Di Aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Preparate innanzitutto la pastella, perché richiede 2 ore di riposo.
Fate sciogliere il burro in un tegame.
Mettete la farina in una terrina; unite il lievito e un buon pizzico di sale e mescolate; poi versate lentamente il burro fuso e aggiungete l'uovo intero.
Cominciate ad amalgamare con il cucchiaio di legno, quindi versate pian piano il latte e continuate a rimestare fino ad aver ottenuto una densa pastella perfettamente liscia, che lascerete riposare, coperta, per 2 ore. Poco prima che scada questo tempo, predisponete aragosta per il ripieno (noi vi abbiamo consigliato quella in scatola per agevolarvi nell'operazione, ma naturalmente nulla vi vieta di usare l'aragosta fresca, facendola cuocere con tutto il suo tegumento e poi sgusciandola per ricavarne la polpa, il più possibile intatta): tagliatela a pezzetti e fatela saltare per 5 minuti nel burro spumeggiante, salandola un po'; quindi levatela dal fuoco, lasciatela intiepidire e unitela alla pastella, rimescolando con delicatezza.
Fate fumare abbondante olio in una larga padella e trasferitevi una cucchiaiata di pastella per volta, che preleverete dalla terrina insieme con un pezzetto di aragosta.
Vedrete formarsi subito un gonfio bignè che, nuotando nell'olio bollente, dove lo girerete con delicatezza, dovrà dorarsi da tutte le parti. Non appena i primi bignè saranno pronti, levateli dall'olio e metteteli su un vassoio coperto di carta assorbente da cucina a perdere l'unto di cottura; poi introduceteli nel forno (prima acceso e poi spento) per tenerli in caldo mentre friggete gli altri.

Ingredienti per 4 persone

- per la pastella:
- 50g di burro
- 150g di farina
- 10g di lievito in polvere
- sale
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di latte
- per il ripieno:
- 250g di polpa d'aragosta in scatola
- 40g di burro
- sale
- abbondante di olio di semi

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Bocconcini Di Verdure
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Frittelle Alla Cannella
- Watruski

Bignè Di Bianchetti

Antipasto a base di bianchetti

Ricetta

Lavate e pulite i bianchetti. Al momento di usare la pastella unite l'albume montato a neve, poi immergete e mescolate i bianchetti crudi. Friggeteli in olio abbondante caldissimo, versandoli una cucchiaiata alla volta. I bignè devono riuscire gonfi e ben dorati, sgocciolateli e asciugateli

Ingredienti per 4 persone

- 400g di bianchetti
- 1 albume d'uovo
- pastella per bignè
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bignè Di Formaggio E Prosciutto
- Bignè Di Gamberetti
- Bianchetti Al Limone
- Insalatina Di Bianchetti
- Frittelle Al Bacon

Bignè Di Formaggio E Prosciutto

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Preparate la pastella per bignè, come da ricetta.
Unite alla pastella il formaggio grattugiato e il prosciutto tritato.
Formate aiutandovi con un cucchiaio delle palline grandi poco più di una noce. Friggetele nell'olio bollente e servitele

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio emmenthal grattugiato
- 100g di prosciutto cotto
- pastella per bignè
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostoni Al Formaggio
- Fagottini Di Formaggio
- Bignè Di Bianchetti
- Bignè Ai Funghi
- Involtini Al Prosciutto

Bignè Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Fate la pastella: versate la farina in una terrina, mescolatela con l'olio, il tuorlo, sale e pepe.
Aggiungete l'acqua necessaria per ottenere un impasto morbido.
Lasciate riposare per un'ora.
Mescolate l'albume montato a neve, unite i gamberetti, lessati in acqua salata, sgocciolati e tagliati a pezzetti. scaldate abbondante olio, versate l'impasto a cucchiaiate. I bignè si gonfieranno e diventeranno dorati. Sgocciolateli, asciugateli su una carta assorbente, disponeteli su un piatto da portata e serviteli

Ingredienti per 4 persone

- farina
- olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- 1 albume d'uovo
- gamberetti

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana
- Paté Di Salmone (3)
- Crocchette Di Gamberi
- Quiche Con Porri

Bignè Farciti Al Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Tritate finemente il petto di pollo con una costa di sedano, poi mescolatelo con la salsa e abbondante pepe.
Tagliate a metà i bignè e farciteli con il composto preparato quindi ricomponeteli. Decorateli con la costa di sedano rimasta, tagliata a fettine, i cetriolini e le cipolline.
Lasciate riposare i bignè per almeno 30 minuti in frigo prima di servirli.

Ingredienti per 8 persone

- 24 di bignè acquistati già pronti
- 300g di petto di pollo lessato
- 20 cl di salsa tonnata
- 3 coste di sedano bianco
- alcuni di cetriolini sott'aceto
- alcune di cipolline sott'aceto
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Aspic Di Pollo
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Antipasto All'italiana (2)

Bignole Al Parmigiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Versate il latte in una casseruola, conservandone mezzo bicchiere; unite 100 g di burro e portate ad ebollizione.
Setacciate la farina e versatela a pioggia nel latte bollente che avrete momentaneamente tolto dal fuoco.
Riportate la casseruola sulla fiamma e rimestate con un cucchiaio di legno fino a che il composto si sarà ben amalgamato, formando quasi una palla.
Togliete definitivamente dal fornello ed aggiungete il parmigiano grattugiato (tenetene da parte 20-30 g) e le uova, uno alla volta.
Insaporite con una buona presa di sale ed amalgamate alla perfezione.
Trasferite il composto (in più riprese) in una tasca da pasticceria e spruzzatelo sulla piastra del forno, formando dei mucchietti della dimensione di una albicocca.
Infornate a 200 gradi per circa 20 minuti, finché le bignole risulteranno ben dorate; a questo punto estraetele dal forno per irrorarle con il latte e con il parmigiano rimasti e fatele cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 50 cl di latte
- 120g di burro
- 300g di farina
- 100g di formaggio parmigiano
- 4 uova
- sale

Ricette simili

- Crostata Piccante Al Formaggio
- Torta Ai Formaggi
- Crepes Alle Erbe
- Uova Fiorentine
- Torta Salata Di Ricotta

Bignole All'acciuga

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Fate bollire un quarto scarso di acqua con sale e 50 g di burro; togliete momentaneamente dal fuoco e aggiungete la farina, tutta in una volta, rimestando in continuazione.
Riportate il recipiente sulla fiamma e mescolate fino a quando il composto si staccherà completamente dal fondo e dalle pareti della casseruola. A questo punto togliete dal fuoco e unite un uovo alla volta, amalgamando alla perfezione.
Trasferite il composto in una tasca da pasticceria e distribuitelo, a mucchietti delle dimensioni di una noce, sulla piastra del forno imburrata.
Infornate a 200 gradi per circa 20 minuti, finché le bignole avranno preso colore e si saranno gonfiate a dovere.
Ponete la ricotta in una ciotola e lavoratela con la pasta d'acciughe; quando avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo, mettetelo in una siringa e, a piccole dosi successive, spruzzatelo dentro le bignole.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- sale
- 70g di burro
- 120g di farina
- 2 uova
- 200g di ricotta
- 50g di pasta d'acciughe

Ricette simili

- Fritto Misto Di Formaggio
- Sfogliatine Presto-fatte
- Chiacchiere All'acciuga
- Torta Di Formaggio
- Pizza Ricresciuta

Bignole Alle Regaglie Di Pollo

Antipasto a base di bignole

Ricetta

Praticate sulla calotta di ogni bignola un forellino, in modo da potervi introdurre, con una siringa per dolci, il ripieno.

Pulite le regaglie e fatele rosolare nel burro, con la cipollina tritata finemente; non appena inizieranno a prendere colore, bagnatele con il brandy, mescolando bene. A cottura ultimata, passate tutto al setaccio o al frullatore, raccogliendo il passato in una terrina.

Unite il parmigiano, in modo da avere un composto ben legato e asciutto.

Riempite ora le bignole con il composto preparato e disponetele su un piatto da portata resistente al calore. Passatele per qualche minuto in forno, quindi servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di bignole salate piccole
- 200g di regaglie di pollo
- 50g di burro
- 1 cipollina
- 1 bicchierino di brandy
- poco di formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Supplì (2)
- Avocado Ripieni Di Pollo
- Croste Alla Ghiottona
- Tartine Al Formaggio
- Crostata Agli Asparagi

Bignole Ripiene Di Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Ponete al fuoco una casseruolina con un quarto di acqua, 50 g di burro e una presa di sale: non appena il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, versatevi la farina tutta in una volta, mescolando velocemente per evitare la formazione di grumi.
Continuate la cottura, sempre mescolando, fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti del recipiente e sul fondo di quest'ultimo si formerà una pellicina bianca.
Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare per 5 minuti.
Incorporate quindi il primo uovo, amalgamandolo bene; successivamente unite le altre uova, lasciando un intervallo di 5 minuti tra l'uno e l'altro.
Imburrate e infarinate la placca del forno; con un cucchiaino o con la siringa per dolci distribuitevi il composto, formando dei mucchietti ben distanziati tra loro (le bignole gonfieranno durante la cottura).
Ponete in forno già caldo, a 220 gradi, lasciando cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo, mettete la panna in una terrina e incorporatevi il caviale e il succo del limone, mescolando con delicatezza.
Levate le bignole dal forno, lasciatele raffreddare, tagliate la calotta superiore e riempitele con il composto preparato. Ricomponetele e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di burro
- sale
- 150g di farina
- 4 uova
- 200g di panna da cucina
- 1 cucchiaio di succo di limone
- caviale
- per infarinare:
- farina

Ricette simili

- Soufflé Al Parmigiano
- Crocchette Di Formaggio
- Stelline Ai Due Caviali
- Caviale A Gogò
- Dartois Agli Champignon

Biscotti Alla Salvia

Antipasto a base di salvia

Ricetta

In una terrina unite alla farina il lievito, il sale, le foglioline di salvia ben tritate e il burro fuso, poi versate poco per volta il latte.
Amalgamate con cura il composto, quindi tirate una sfoglia dello spessore di 1 cm circa e con uno stampino rotondo (o un bicchiere) tagliate tanti biscotti che disporrete su una teglia imburrata.
Fate cuocere in forno già caldo per una decina di minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 1 bicchiere di latte
- 1 mazzetto di salvia
- 150g di burro
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Frittelle Di Fiori E Zucchine
- Muffins Al Prosciutto
- Tartine Al Formaggio
- Rustico Con Ricotta E Piselli

Bocconcini Ai Formaggi

Antipasto a base di formaggio gorgonzola dolce

Ricetta

Versate in una ciotola il mascarpone, il gorgonzola, la cipolla tritata finissima, il prezzemolo, il sale e il pepe e amalgamate energicamente il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Nel frattempo, servendovi di un mixer da cucina, tritate grossolanamente per qualche secondo le mandorle e disponetele su un piatto piano da portata. Con il palmo delle mani, create delle piccole palline che lascerete rotolare nella granella di mandorle e conservate in frigorifero fino al momento di servire. Suggerimento: potete servire i bocconcini come antipasto, e se con l'arrivo della brutta stagione i cibi freddi non vi ispirano particolarmente, tirateli fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima di consumarli.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio gorgonzola dolce
- 100g di mascarpone
- 1 cipolla piccola
- 80g di mandorle sgusciate
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola
- Crostini Al Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Tartellette Al Gorgonzola
- Lumache Alla Provenzale

Bocconcini Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a metà nel senso della lunghezza, scavare l'interno per togliere i semi, salarli e lasciarli capovolti per 30 minuti affinché perdano un po' d'acqua. Intanto frullare il salmone ed amalgamarlo con la maionese e la senape e un pizzico di pepe, mettere il composto in frigo per 20 minuti. **Riempire** i cetrioli con la crema di salmone e poi tagliarli in bocconcini di 3 cm, disporli su un piatto da portata e decorare con prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cetrioli
- 100g di salmone affumicato
- 80g di maionese
- 1/2 cucchiaino di senape
- sale
- pepe
- prezzemolo

Ricette simili

- Indivia Al Salmone
- Tramezzino Raffinato
- Antipasto Di Salmone
- Tramezzini Al Salmone
- Mousse Di Salmone Con Olive E Carote

Bocconcini Alla Diavola

Antipasto a base di pancetta affumicata

Ricetta

Fate sciogliere il burro in padella, aggiungete la cipolla e fate rosolare lentamente.
Aggiungete la salvia e il pangrattato e mescolate.
Farcite le prugne con questo composto.
Stendete le fettine di pancetta affumicata, quindi tagliatele in due.
Avvolgete ogni prugna in una mezza fettina di pancetta e fissatela con uno stecchino di legno.
Fate grigliare per 5 minuti su ciascun lato.

Ingredienti per 4 persone

- 25g di burro
- 1 cucchiaio di salvia essiccata
- 50g di pangrattato fresco
- 1 cipolla tritata
- 250g di prugne secche snocciolate
- 10 fette di pancetta affumicata

Ricette simili

- Bocconcini Alla Pancetta
- Spiedini Di Prugne (2)
- Prugne Al Prosciutto
- Prugne Secche Al Prosciutto
- Bocconcini Alla Robespierre

Bocconcini Alla Pancetta

Antipasto a base di datteri

Ricetta

Praticate un'incisione orizzontale in ogni frutto, eliminando il nocciolo ai datteri.
Fate saltare per qualche minuto le mandorle pelate in un tegamino con olio caldo, estraetele dal condimento, salatele e mescolatele.
Inserite una mandorla in ogni frutto, poi avvolgetelo in mezza fettina di pancetta fermandola con uno stecchino.
Disponete i rotolini in una pirofila e mettete in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti, rigirandoli.
Servite caldo. Un sapore più delicato si ottiene sostituendo alle mandorle le noci del Brasile; sarà più marcato, invece, utilizzando mandorle tostate e salate.

Ingredienti per 10 persone

- 15 di datteri freschi
- 15 di albicocche secche
- 15 di prugne secche snocciolate
- 45 di mandorle pelate
- 23 fettine di pancetta affumicata
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bocconcini Alla Diavola
- Spiedini Di Prugne (2)
- Diavoli A Cavallo
- Prugne Secche Al Prosciutto
- Prugne Al Prosciutto

Bocconcini Alla Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Scottare in acqua salata le foglie di insalata per 3 minuti.
Tagliare il prosciutto a listarelle.
Lavorare la ricotta con il trito di erbe,sale, pepe.
Suddividere sulle foglie di insalata la ricotta e ripiegare i lembi ad involtino. Avvolgerne ognuno in un'altra foglia con una listarella di prosciutto.
Chiudere in quadrati di stagnola e passare in forno qualche minuto a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di insalata belga (indivia)
- 100g di prosciutto crudo
- 300g di ricotta
- salvia
- prezzemolo
- basilico
- aneto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolini All'indivia
- Uova E Indivia
- Belga Alla Senape
- Insalata Belga Alla Senape
- Mele Fantasia

Bocconcini Alla Robespierre

Antipasto a base di fegato di vitello

Ricetta

Dividete il fegato e la pancetta a tocchetti di circa due centimetri di lato.
Fate fondere, in una padella, 50 g di burro.
Unite i bocconcini al condimento e lasciateli rosolare a fiamma allegra, rimestando in continuazione; quando saranno ben coloriti e tostati, toglieteli dal fuoco e insaporiteli con una presa di sale e un pizzico di pepe; poi metteteli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza; infilzateli quindi in stecchi di legno o di metallo, alternandoli con foglie di salvia.
Frullate le uova con una presina di sale.
Passate ora gli spiedini nelle uova, poi nel pangrattato e friggeteli nel restante burro spumeggiante. Serviteli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegato di vitello
- 250g di pancetta affumicata
- 100g di burro
- sale
- pepe
- 1 manciatina di foglie di salvia
- 2 uova
- 100g di pangrattato

Ricette simili

- Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby
- Coni Farciti
- Bocconcini Alla Diavola
- Spiedini Di Provolone
- Paté Delicato Di Vitello

Bocconcini Con Uova Di Quaglia

Antipasto a base di uova di quaglia

Ricetta

Frullate nel mixer la farina con il formaggio grattugiato, le erbe aromatiche, 100 g di burro, mezzo decilitro di acqua fredda e sale finché avrete una pasta omogenea. Fatela riposare in frigo per 30 minuti, avvolta in un foglio di pellicola per alimenti.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio, unite i funghi, la carota tagliata a pezzettini e cuocete a fiamma media per circa 15 minuti.
Salate, unite lo sherry, fatelo evaporare e spegnete.
Rassodate le uova di quaglia per 3 minuti dal momento dell'ebollizione, sgusciatele e tagliatele a metà.
Tritate finemente lo scalogno e mettetelo in padella con il pepe e l'aceto.
Fate evaporare fino a ridurre il liquido della metà, eliminate il pepe e, fuori dal fuoco, aggiungete i tuorli e il burro rimasto.
Sbattete con una piccola frusta fino a che la salsa si addensa, regolate di sale e lasciatela raffreddare.
Spianate la pasta in una sfoglia sottile, ricavate dodici quadrati di 6 centimetri di lato e rivestite dodici stampini rotondi del diametro di 4 centimetri. Riempiteli con i funghi, disponeteci sopra mezzo uovo di quaglia e coprite con la salsa preparata.
Cuocete nel forno precedentemente riscaldato a 200 gradi per circa 25 minuti e servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 140g di burro
- 40g di formaggio grana
- 20g di erbe aromatiche miste
- 300g di funghi surgelati
- 2 tuorli d'uovo
- 6 uova di quaglia
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 scalogno
- 1 carota
- 4 grani di pepe nero
- 1 cucchiaio di sherry
- noce moscata
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Queso Frito
- Crostata Di Zucca
- Crostoni Di Bosco
- Stracciatella In Crosta
- Terrina Alle Erbe Aromatiche

Bocconcini Del Balaton

Antipasto a base di manzo

Ricetta

Raccogliete la carne in una fondina e amalgamatevi l'uovo, il pane, prima ammollato in acqua e poi strizzato con cura, la cipolla e il prezzemolo tritati finemente, la mela e poca buccia di limone grattugiate, sale e pepe. Ottenuto un amalgama omogeneo, prendendolo a piccole porzioni ricavatevi delle polpettine delle dimensioni di grosse ciliegie, da infarinare e friggere in abbondante olio di semi bollente. Appena dorate, passatele per qualche istante su carta assorbente.
Affettate sottilmente i limoni, senza privarli della buccia.
Allineate le fettine su di un piatto da portata e sistemate su ciascuna di esse una rondella d'uovo sodo.
Poggiate al centro dell'uovo una polpettina e fermate il tutto con uno stecchino, infilzato in verticale.
Decorate il piatto con cimette di prezzemolo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di polpa di manzo tritata
- 1 mela verde
- 1 pezzetto di cipolla
- 2 limoni
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 uovo
- 2 fette di pane in cassetta
- 400g di olio d'arachidi
- 3 uova sode
- sale
- pepe
- per infarinare:
- farina

Ricette simili

- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Crocchette Di Granchio (2)
- Maryland Crab Cakes

Bocconcini Del Prete Ladro

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Dopo aver tagliato a cubetti il formaggio, disponete su ogni cubetto un poco di prezzemolo, salame, noci; oppure wurstel, prosciutto, sottaceti, uova, attenzione a non mischiare gli ingredienti altrimenti si potrebbe avere delle reazioni chimiche inaspettate e spiacevoli. Dopo tale operazione provate a fermare il tutto con uno stecchino, mi raccomando uno ogni cubetto, e non tutti i cubetti con uno stecchino. Ora giratevi verso il muro ed attendete che il prete faccia la prima mossa, in modo da poterlo quindi incolpare e fagli dire 200 'mea culpa'. Buon divertimento

Ingredienti per 6 persone

- 100g di formaggio berna tagliato spesso
- 100g di formaggio fontina
- sottaceti misti
- salame
- prosciutto
- wurstel di maiale
- prezzemolo
- ravanelli
- noci
- 1 uovo sodo grattugiato
- alcuni di stecchini di legno

Ricette simili

- Bocconcini Fantasia
- Uova Farcite
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Antipasto Italiano
- Tartine Di Salame

Bocconcini Delicati

Antipasto a base di formaggio grana padano

Ricetta

Bagnare la mollica di pane nel latte, strizzarla bene e sbriciolarla. Mescolarla con il grana padano e lo stracchino tagliato a pezzetti minuti.
Amalgamare tre uova, aggiungere gli altri ingredienti, e impastare bene unendo anche il sale, la noce moscata e il prezzemolo (se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere qualche cucchiaio di latte). Lasciar riposare per due tre ore e fare poi tante polpettine, che vanno passate nella farina e nell'uovo sbattuto e fritte nell'olio d'oliva. Prima di servirle, passarle sulla carta assorbente

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mollica di pane
- poco di latte
- 150g di formaggio grana padano grattugiato
- 80g di formaggio stracchino
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Arancini Di Granturco
- Polpette Di Ricotta Con Pomodoro
- Soufflé Ai Carciofi
- Canederli Altoatesini
- Crostoni Di Bosco

Bocconcini Di Formaggio

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Unire alla ricotta il grana, sale, pepe e lavorarla a crema con un cucchiaio di legno.
Unire un cucchiaino di semi di finocchio pestati, un pizzico di paprica e il basilico spezzettato.
Mettere in frigo.
Lavare le mele, tagliarle a dadi e spruzzarle di limone.
Formare tante palline con il composto di formaggio, unire le mele e servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di ricotta
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- semi di finocchio
- 1 mela verde
- 1 mela rossa
- 1 ciuffo di basilico
- 1 limone (succo)
- paprica dolce
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Frollini Al Formaggio
- Salatini Sfiziosi
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Tartine Di Granchio Alle Mele

Bocconcini Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Mettete nel frullatore cipolla, gamberetti, sale e prezzemolo.
Azionate per un minuto.
Aggiungete la farina, la mistura di acqua e latte, l'uovo.
Frullate ancora fino a ottenere un composto morbido.
Regolate sale e pepe. In una padella scaldate abbondante olio e versatevi la pastella a cucchiaiate.
Lasciate dorare e servite i bocconcini a piacere caldi o freddi. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Vermentino Terre Di Sardegna DOC

Ingredienti per 4 persone

- 250g di gamberetti puliti
- 250g di farina
- 1 cipolla
- 10 cl di acqua
- 10 cl di latte
- uovo
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Ripieni (6)
- Crocchette Di Gamberi E Patate
- Cestini Di Calamaretti
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia

Bocconcini Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Tritate il prosciutto, impastatelo con un cucchiaio di ricotta e tenete da parte. Con il resto della ricotta, il burro, la farina e un pizzico di sale fate una morbida pasta brisée, lasciatela riposare un'ora. Mettetela sul piano di lavoro e stendetela a sfoglia abbastanza sottile; con il bordo di un bicchiere ritagliatevi tanti dischetti. Al centro di ognuno ponete un po' del composto di prosciutto.
Ripiegate a metà, premete i bordi per chiudere bene.
Dorate la superficie con il tuorlo.
Foderate con la carta da forno una teglia, allineatevi i bocconcini e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. serviteli tiepidi o freddi. Hanno un gusto molto raffinato e sono ideali per aperitivi eleganti

Ingredienti per 6 persone

- 100g di ricotta
- 100g di prosciutto cotto
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di farina
- 100g di burro
- sale

Ricette simili

- Sacchettini Al Prosciutto
- Panzerotto Verace (3)
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Dartois Al Prosciutto
- Tartine Tropicali

Bocconcini Di Sfoglia Al Basilico

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Lasciate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente per circa 2 ore. Nel frattempo pulite una grossa manciata di foglie di basilico e tritatele nel tritatutto con la mozzarella a pezzetti, i pinoli, un pizzico di sale e mezzo spicchio d'aglio.
Tirate la pasta in sfoglia di mm. 3 di spessore, pennellatela con acqua fredda e appoggiatevi ben allineato il trito preparato diviso in 24 porzioni a distanza di cm. 5 l'una dall'altra: coprite con la sfoglia rimasta libera, ribaltandola sopra.
Premete bene attorno ad ogni mucchietto, quindi ritagliate i bocconcini usando un tagliapaste di cm. 5 di diametro.
Foderate con carta da forno una placca, appoggiatevi sopra i bocconcini, pennellateli con il tuorlo battuto con poca acqua fredda e cuoceteli in forno preriscaldato a 250 gradi per 15 minuti. Serviteli tiepidi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 160g di mozzarella
- 50g di pinoli
- basilico
- aglio
- sale
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Sfogliatine Con Funghi
- Fagottini Alla Napoletana
- Torta Di Formaggio
- Cannoli Di Wurstel
- Rolls

Bocconcini Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tritate le uova.
Passate al setaccio il tonno sgocciolato, la ricotta e le uova.
Raccogliete tutto in una ciotola.
Tritate finemente capperi, basilico e la buccia del limone.
Unite al tonno il burro ammorbidito e amalgamate tutti gli ingredienti con il succo di mezzo limone, sale e pepe fino a ottenere un impasto omogeneo.
Formate tante palline irregolari e riponetele in frigorifero. Al momento di servire formate un letto di rucola sul piatto da portata e sopra disponete i bocconcini di tonno. Vini di accompagnamento: Trentino Bianco DOC, Trebbiano Di Romagna 'Frizzante' DOC, Bianco D'Alcamo DOC

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno sott'olio
- 100g di ricotta fresca
- 30g di burro
- 20g di capperi
- 2 uova sode
- 1 limone
- insalata rucola
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Divine
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Uova Di Tonni
- Antipasto Di Limoni Ripieni
- Rotolini Saporiti

Bocconcini Di Verdure

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Mescolare con una frusta in una terrina uova, sale e pepe.
Unire un po' per volta la farina setacciata, il latte e, per ultimo, il lievito setacciato.
Mondare e lavare le verdure, quindi tagliare le zucchine a rondelle, i cuori di carciofi a spicchi ed il cavolfiore a pezzetti.
Sbollentare in acqua salata i cuori di carciofi ed il cavolfiore.
Sgocciolare bene le verdure e passare un pezzetto alla volta nella pastella.
Friggere i bocconcini in abbondante olio bollente (175-180 gradi), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.
Girare i bocconcini, in modo che diventino gonfi e dorati da entrambe le parti, quindi toglierli dall'olio e lasciarli sgocciolare su carta assorbente.
Salare a piacere e servire i bocconcini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- per la pastella:
- 2 uova
- 1 presa di sale
- 1 presa di pepe
- 140g di farina bianca
- 80g di latte
- 1 bustina di lievito pizzaiolo
- per il ripieno:
- 100g di zucchine
- 100g di cuori di carciofi
- 200g di cavolfiore
- per friggere:
- olio d'arachidi

Ricette simili

- Cornetti Farciti (2)
- Involtini Primavera (chun Juan)
- Crespelle Fritte
- Crespelle (5)
- Tartellette Al Salmone

Bocconcini Fantasia

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliare a cubetti i formaggi, disporre su ogni cubetto un po' di prezzemolo, salame, noci; oppure wurstel, prosciutto, sottaceti, uova: fermate il tutto con degli stuzzicadenti. Questi gustosi bocconcini sono particolarmente adatti per cene fredde o come antipasto.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di formaggio berna tagliato spesso
- 100g di formaggio fontina
- sottaceti
- salame
- prosciutto
- wurstel di maiale
- prezzemolo
- ravanelli
- noci
- 1 uovo sodo grattugiato

Ricette simili

- Bocconcini Del Prete Ladro
- Uova Farcite
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Antipasto Italiano
- Tartine Di Salame

Bocconcini In Crosta

Antipasto a base di wurstel

Ricetta

Su un piano da lavoro, cospargete un po' di farina e stendete la sfoglia aiutandovi ad assottigliarla con un matterello.
Tagliate la pasta e ricavate delle striscette che avvolgerete intorno ai wurstel precedentemente tagliati a pezzetti. Disponeteli in una teglia antiaderente, spennellateli con i tuorli d'uovo sbattuti e cuoceteli in forno preriscaldato per circa 10 minuti a 250 gradi. Toglieteli quando saranno diventati dorati e la pasta sarà lievitata. Serviteli caldi.

Ingredienti per 8 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia già pronta
- 3 confezioni di wurstel
- 2 tuorli d'uovo

Ricette simili

- Cannoli Di Wurstel
- Stracciatella In Crosta
- Cannoncini Di Wurstel
- Wurstel Rustici
- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel

Bocconcini Rustici

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Tritate grossolanamente i fegatini, rosolateli in poco burro con alcune foglioline di salvia e di maggiorana, cospargete con due cucchiai di farina, mescolate.
Spruzzate un po' di marsala e fate evaporare.
Versate la panna, salate e pepate.
Lasciate insaporire per una decina di minuti. Nel frattempo stendete la pasta sfoglia scongelata e ricavatene diciotto quadrati.
Distribuite il composto al centro di ognuno insieme a una prugna secca snocciolata.
Chiudete e formate dei bocconcini sigillandone bene i bordi con il tuorlo sbattuto.
Fate dorare in forno a 200 gradi per una ventina di minuti e servite

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 350g di fegatini di pollo
- farina
- burro
- 18 di prugne secche
- vino marsala
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- salvia
- maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Cestini Di Semolino
- Paté Ai Fegatini
- Vol-au-vent Ripieni
- Tortino Al Salmone

Bombole Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio groviera

Ricetta

Montate a neve molto soda gli albumi, unitevi il formaggio grattugiato, e con questo impasto formate delle pallottole grosse come una noce che, fritte in molto olio, diventeranno grosse come mandarini. Le servirete con una salsa di pomodoro molto densa.

Ingredienti per 4 persone

- alcuni di albumi d'uovo
- formaggio grattugiato
- abbondante di olio d'oliva
- per servire:
- salsa di pomodoro

Ricette simili

- Crostini Cremosi
- Torta Di Zucca (3)
- Focaccine Di Ricotta
- Torta Di Ricotta E Formaggio
- Dadoni Di Frittata

Bonbon Di Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Lavorare con una forchetta i 300 g di gorgonzola fino a ridurlo in purea. Amalgamarlo a 100 g di burro ammorbidito. Condirlo con poco pepe e 1 goccio di grappa. Far raffreddare in frigorifero e poi, con le mani bagnate, ricavare dal composto tante palline grandi come una nocciola. Far rotolare le palline su un trito di prezzemolo e menta, disporle sul piatto di portata e tenerle in frigorifero fino al momento di servirle con l'aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio gorgonzola
- 100g di burro
- poco di pepe
- 1 goccio di grappa
- prezzemolo
- menta

Ricette simili

- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Salatini Al Mascarpone
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Bresaola Dell'alpino
- Vol-au-vent Ai Formaggi

Boston Brown Bread

Antipasto a base di farina di segale

Ricetta

In una terrina capace setacciate i tre tipi di farina con il bicarbonato di soda e il sale in una grande terrina.
Aggiungete la melassa, lo yogurth e l'uvetta.
Mescolate bene. Dal composto ottenuto ricavate tre parti uguali.
Mettete ogni parte in una scatola da caffè rotonda da 500 g che avrete precedentemente imburrato.
Coprite ogni scatola con della carta oleata seguita da un foglio di alluminio.
Fate in modo da lasciare un po' di spazio (circa 3 cm) tra la scatola e la carta, per permettere al pane di lievitare.
Fermate i fogli con uno spago. A questo punto poggiate le scatole su una reticella che metterete in una pentola molto larga.
Riempite la pentola con acqua bollente fino a coprire 3/4 delle scatole.
Portate l'acqua a ebollizione, coprite la pentola con un coperchio, abbassate la fiamma e fate cuocere a bagno maria per 2 ore e mezzo.
Controllate ogni tanto la pentola e, se necessario, aggiungete l'acqua necessaria per raggiungere il livello originale. Trascorso il tempo necessario, togliete delicatamente le scatole dalla pentola.
Fate raffreddare quel tanto che basta per togliere i pezzi di pane dalle scatole.
Servite caldo con del burro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina di segale
- 150g di farina di granturco
- 150g di farina integrale
- 3/4 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 1 cucchiaino di sale
- 30 cl di melassa scura
- 30 cl di yogurth intero
- 150g di uvetta sultanina

Ricette simili

- Pane Di Boston
- Maciotti
- Pizza Alla Padella
- Pane Di Segale (2)
- Pane Nero

Bresaola Al Limone

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

La bresaola è carne di manzo leggermente conciata, poco salata e molto stagionata. E' un prodotto tipico della Valtellina. Questa è la sua preparazione classica...

Adagiate la bresaola sul piatto di servizio, spruzzatela con molto limone muovendo il piatto in modo che il limone si distribuisca su tutta la carne. Ora irroratela con abbondante olio e ripetete l'operazione precedente.

Spolverizzate con molto pepe.

Lasciate macerare almeno 15 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 24 fette di bresaola
- limone
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Bresaola Al Pepe
- Bresaola Alla Rucola
- Quadrifoglio Valtellinese
- Carpaccio Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (7)

Bresaola Al Pepe

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Stendete le fette di bresaola su un piatto da portata e conditele con un'emulsione di olio d'oliva, pepe e succo di limone ben sbattuti.
Lasciate macerare nella salsina per almeno mezz'ora prima di servire.
Decorate il piatto con fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- olio d'oliva extra-vergine
- limone
- pepe

Ricette simili

- Bresaola Con Insalata In Agrodolce
- Involtini Di Bresaola (4)
- Fagottini Di Bresaola
- Bresaola Al Limone
- Bresaola Alla Rucola

Bresaola Al Pompelmo

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Sbucciate i pompelmi, suddivideteli a spicchi e privateli della loro pellicina trasparente.
Avvolgete ogni spicchio in una fettina di bresaola morbida.
Cospargete con un pizzichino di pepe.
Fermate con uno stecco e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di bresaola
- 2 pompelmi
- pepe bianco

Ricette simili

- Pompelmo E Bresaola Gritti
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Bresaola Al Limone
- Involtini Di Bresaola (2)

Bresaola Alla Rucola

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Adagiare la bresaola tagliata finemente su un piatto da portata, distribuirvi sopra il grana tagliato a scaglie e la rucola lavata e tagliuzzata.
Condire con olio, succo di limone, sale e pepe, far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- 100g di formaggio grana
- 2 mazzetti di insalata rucola
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cialdine Di Grana Con Bresaola
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta
- Involtini Di Bresaola (5)
- Carpaccio Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (7)

Bresaola Con Insalata In Agrodolce

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Lavate i porri, privateli delle barbe e della parte più coriacea, tagliateli a metà e poi divideteli in 3 o 4 pezzi; lavate e asciugate i gambi e il cuore di sedano, tenete da parte le foglioline.
Raschiate le carote, tagliatele in quattro parti e poi a pezzetti; private i funghi della parte terrosa, lavateli e tagliateli a quarti.
Cuocete per 10 minuti tutte le verdure preparate in 3 cucchiai di acqua, l'aceto, l'olio d'oliva e una presa di sale.
Scolate le verdure e lasciatele raffreddare in frigorifero per 10 minuti. Nel frattempo lavate i cuori di insalata di Chioggia, asciugateli, tagliateli a quarti e poi a fettine sottili, infine mescolate con le foglie di sedano tenute da parte.
Unite in una terrina a parte le verdure cotte con quelle crude e mescolate.
Preparate una salsina con il prezzemolo tritato, l'olio, il succo di limone, una macinata di pepe e il sale.
Disponete la bresaola a corona, ponete al centro l'insalata agrodolce, versate la salsina su bresaola e verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di bresaola
- 3 porri
- 2 carote
- 1/2 di sedano
- 16 di funghi champignon
- 2 cuori di insalata di chioggia
- 3 cucchiai di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 20g di prezzemolo
- 2 cucchiai di succo di limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Omelette Al Granchio
- Involtini Di Bresaola (4)
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Cocktail Di Astice

Bresaola Con Salsa Allo Yogurth

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Preparate così la salsa: mescolate lo yogurth con l'aglio privato dell'eventuale germoglio e col cetriolo sbucciato entrambi tritati molto finemente.
Aggiungete sale e pepe.
Stendete le fette di bresaola su un vassoio.
Coprite con la salsa preparata e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di yogurth
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di cetriolo
- 150g di bresaola
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zazichi
- Bresaola Al Pompelmo
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (2)
- Bresaola Al Limone

Bresaola Dell'alpino

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

In una terrina, amalgamate bene il gorgonzola con il burro (che avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 10 minuti prima dell'uso) fino ad ottenere un composto omogeneo.
Cospargete le fette con la cremina ottenuta e spolverizzate con del prezzemolo tritato e pepe nero in polvere.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di bresaola
- 50g di formaggio gorgonzola
- 50g di burro
- prezzemolo tritato
- pepe nero in polvere

Ricette simili

- Involtini Di Bresaola (3)
- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola
- Bocconcini Ai Formaggi
- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Mousse Di Gorgonzola (2)

Brioche Con Ripieno Di Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Preparate la pasta: sciogliete il lievito col latte tiepido e mescolatevi la farina necessaria per ottenere un panetto consistente. Lasciatelo riposare per sei ore in una scodella infarinata, dopodichè unitevi il resto della farina, 1 presa di sale, 3 uova e 125 g di burro fuso, tiepido; lavorate bene gli ingredienti e fate lievitare la pasta ottenuta per 12 ore. Trascorso questo tempo lavorate, ancora la pasta per qualche minuto, quindi datele la forma di un rotolo e tagliate quest'ultimo in 10 pezzi uguali.
Dividete ogni pezzo in due parti, di cui una 1/4 dell'altra, e sagomatele entrambe a palla.
Mettete i dieci pezzi più grossi in altrettante formine imburrate e infarinate, spennellateli con l'ultimo uovo, sbattuto, sovrapponetevi al centro una pallina piccola, e spennellate anch'essa con l'uovo.
Lasciate riposare le brioche per 10 minuti, quindi fatele cuocere in forno a 170 gradi per 10 minuti.
Preparate il ripieno: pulite i funghi, tagliateli a pezzettini e fateli rosolare in una padella con due cucchiai d'olio, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti. Quando le brioche sono fredde, tagliate loro la calotta superiore e scavatele leggermente togliendo parte della mollica. In un tegame fate scaldare il resto dell'olio e amalgamatevi la farina e il latte caldo, poco per volta.
Salate e fate cuocere la salsina a calore moderato per 5 minuti, sempre mescolando, quindi aggiungetevi i funghi, ormai cotti, e distribuite il composto ottenuto nelle brioche, chiudetele con i loro "coperchi" e passatele in forno a 200 gradi per 3-4 minuti.
Sfornate e servite subito.

Ingredienti per 10 persone

- per la pasta:
- 250g di farina
- 150g di burro
- 4 uova
- 10g di lievito di birra
- sale
- 1/2 bicchiere di latte
- per il ripieno:
- 300g di funghi coltivati
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 30 cl di latte

Ricette simili

- Panini Di Poldo
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Dischi Al Prosciutto
- Fagottini Di Crepes
- Panini All'olio

Brioche Prosciutto E Porri

Antipasto a base di porro

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi.
Tagliate una calotta alle brioche o ai panini con un coltellino affilato.
Tenete da parte.
Svuotate le brioche con un cucchiaino lasciando un guscio di 1/2 cm di spessore.
Fondete 50 g di burro in una casseruolina e spennellatelo all'interno delle coppette e sul taglio delle calotte.
Appoggiate le brioche sulla piastra del forno e scaldatele per sette-otto minuti.
Spegnete il forno e lasciate dentro, al caldo.
Preparate il ripieno: tagliate a cubetti il prosciutto.
Affettate il porro, togliete la buccia al brie e tagliatelo a dadini. In una casseruola sciogliete il burro rimasto e rosolatevi il porro, a fuoco basso, per dieci minuti.
Unite il prosciutto e cuocete per due minuti finché sarà ben caldo.
Togliete dal fuoco e unite il brie, la panna, sale e pepe.
Distribuite il composto nelle brioche. Appoggiatevi sopra i coperchi e servite con insalata mista. In alternativa al prosciutto di Praga, usate tacchino arrosto affumicato o altra carne affumicata. Vino consigliato: Beaujolais.

Ingredienti per 4 persone

- insalata mista
- pepe
- sale
- 4 cucchiai di panna
- 130g di formaggio brie
- 1 porro
- 130g di prosciutto praga
- 70g di burro
- 6 brioche piccole

Ricette simili

- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci
- Involtini Al Praga
- Spiedino Di Wurstel
- Bruschette In Insalata
- Involtini Al Prosciutto (2)

Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra

Antipasto a base di fegato d'anatra

Ricetta

Per questa preparazione dovete procurarvi due teglie rettangolari, della capacità, rispettivamente, di 2 e 2,5 l.
Mondate con cura il fegato, eliminando pellicine e vasi sanguigni, quindi cospargetelo uniformemente con sale, pepe bianco, macis e pimento e ponetelo in una terrina. Versatevi sopra il Porto e l'Armagnac, coprite la terrina con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 24 ore. Trascorso questo tempo, togliete il fegato dal recipiente, versate la marinata in una casseruola, portatela a ebollizione e fatela cuocere a calore moderato fino ad ottenere 2-3 cucchiai di liquido.
Ponete metà del fegato sul fondo della teglia più piccola, bagnatelo con la marinata, infine unite il resto del fegato.
Preparate la pasta: setacciate la farina in una terrina, unite il lievito sciolto nel latte tiepido e il burro, fatto fondere e mescolato, una volta tiepido, con le uova, lo zucchero e una presa di sale.
Lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta, coprite la terrina con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa mezz'ora.
Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare di 40x60 cm e usatela per foderare il fondo e le pareti della teglia più grande, facendo in modo che la pasta fuoriesca dai bordi.
Sformate il fegato, avvolgetelo nelle fettine di lardo e mettetelo nella teglia foderata di pasta.
Richiudete la sfoglia eccedente sul ripieno, poi praticate sulla superficie alcuni tagli e due fori in cui inserirete dei 'camini', ossia dei piccoli coni per la fuoriuscita del vapore.
Fate riposare la brioche a temperatura ambiente fino a quando avrà quasi raddoppiato il suo volume.
Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo e fate cuocere nel forno preriscaldato (220 gradi) per 45-55 minuti. Dopodichè versate la gelatina all'interno della brioche attraverso i camini e lasciate raffreddare completamente; eliminate i camini e servite.

Ingredienti per 12 persone

- 100g di lardo a fettine
- 1 tuorlo d'uovo
- 800g di fegato d'anatra
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di macis
- 25 cl di vino porto
- 2 cl di armagnac
- 25 cl di gelatina aromatizzata al porto
- per la pasta:
- 450g di farina
- 25g di lievito di birra
- 12 cl di latte
- 150g di burro
- 2 uova
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- sale

Ricette simili

- Paté Di Salmone (3)
- Aspic Di Aragosta
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Terrina Di Fegati Di Pollo
- Mousse Tricolore

Brioches Salate

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Prendi della pasta sfoglia (va benone quella surgelata, ma falla scongelare in frigo dalla sera prima). Dopo averla stesa e infarinata, ritaglia dei triangoli di 10-15 cm di lato e avvolgili come piccole brioches , mettendoci dentro anziché marmellata , prosciutto e formaggio. Spennella con uovo sbattuto salato e metti in forno.
Servire come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- prosciutto
- formaggio
- uova

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Quiche Lorraine
- Rissoles Ai Funghi
- Rustica Al Formaggio
- Sfogliata Agli Asparagi

Brioscine Rustiche

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Impastare farina, zucchero, lievito, sale, burro, latte, uova e lasciare l'impasto a crescere per un'ora. Dopo formare delle palline, della grandezza di una noce (un po' più grandi) imbottendole con il prosciutto, formaggio e ricotta e porle in una teglia imburrata, non molto distanti l'una dall'altra, e lasciare crescere per un'altra ora. Prima di infornare, spennellare le palline con un rosso d'uovo e lasciare cuocere a fuoco lento (180 gradi) per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1100g di farina
- 160g di zucchero
- 4 dadi di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- 200g di burro
- 360g di latte
- 2 uova intere
- 200g di prosciutto cotto
- 200g di formaggio
- 150g di ricotta

Ricette simili

- Crescentone
- Torta Salata Di Ricotta
- Torta Di Ricotta Rustica
- Cake Alle Zucchine
- Cornetti Farciti (2)

Bruschetta

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Fate abbrustolire da tutte e due le parti le fette di pane casereccio su una graticola oppure nel tostapane. Strofinatele accuratamente con gli spicchi di aglio che avrete precedentemente schiacciato, e quindi cospargetele con sale, pepe macinato al momento e profumato olio d'oliva. L'olio deve essere vergine o extra vergine: solo la 'soma d'aj', bruschetta piemontese richiede un olio poco saporito. Volendo si può arricchire questa stuzzicante merenda con dei pomodori affettati e conditi con un po' di basilico tritato e un pizzico di origano. Vino: Orvieto secco (Lazio).

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero in grani

Varianti

- Bruschetta (2)
- Bruschetta (3)
- Bruschetta (4)
- Bruschetta (5)
- Bruschetta Affumicata
- Bruschetta Ai Capperi
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Tartufo
- Bruschetta All'aceto Balsamico
- Bruschetta All'aglio
- Bruschetta Alla Bismark

Ricette simili

- Bruschette Con Alici
- Crostoni Alla Boscaiola
- Bruschetta Classica
- Stuzzichini In Agrodolce
- Bruschette Con La Rucola

Bruschetta (2)

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Tagliate il pane a fette e abbrustolitelo, sulla brace o sotto il grill del forno ben caldo, da entrambe le parti per 2 minuti.
Emulsionate 5 cucchiai di olio con due prese di sale.
Strofinate le fette abbrustolite con l'aglio, versatevi l'olio e servite ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 2 prese di sale

Varianti

- Bruschetta
- Bruschetta (3)
- Bruschetta (4)
- Bruschetta (5)
- Bruschetta Affumicata
- Bruschetta Ai Capperi
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Tartufo
- Bruschetta All'aceto Balsamico
- Bruschetta All'aglio
- Bruschetta Alla Bismark

Ricette simili

- Bruschetta Classica
- Bruschetta Con Carpaccio
- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Le Cozze

Bruschetta (3)

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Abbrustolire il pane, agliarlo con cura, adagiarlo su un vassoio (rustico), versarci un filo d'olio, salare leggermente e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane scuro raffermo
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Bruschetta
- Bruschetta (2)
- Bruschetta (4)
- Bruschetta (5)
- Bruschetta Affumicata
- Bruschetta Ai Capperi
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Tartufo
- Bruschetta All'aceto Balsamico
- Bruschetta All'aglio
- Bruschetta Alla Bismark

Ricette simili

- La Bruschetta
- Fette Di Pane Fritto Alla Bismarck
- Acquasala
- Panzanella (8)
- Crostoni Di Cavolfiore Alla Maniera Umbra

Bruschetta (4)

Antipasto a base di pane

Ricetta

Fate abbrustolire le fette di pane, dalle due parti sulla griglia del forno o sul barbecue, ancora calde strofinatele con l'aglio e rimettetele nel forno un momento. Disponetele su un vassoio, condirete con sale, pepe, bagnatele con olio d'oliva molto saporito.

Ingredienti per 4 persone

- pane
- aglio
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Bruschetta
- Bruschetta (2)
- Bruschetta (3)
- Bruschetta (5)
- Bruschetta Affumicata
- Bruschetta Ai Capperi
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Tartufo
- Bruschetta All'aceto Balsamico
- Bruschetta All'aglio
- Bruschetta Alla Bismark

Ricette simili

- Crostini Caldi Al Tartufo
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Le Cozze
- Bruschette
- Fettunta

Bruschetta (5)

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Tagliare il pane in fette alte un dito e farlo abbrustolire sulla brace oppure su una piastra rovente. Strofinarle poi con aglio, e disporle su un piatto da portata caldo. Spruzzarle con sale e irrorarle con olio di frantoio. L'olio deve cadere anche sul fondo del piatto per inzuppare bene il pane.
Servire caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- pane
- olio d'oliva
- aglio
- sale

Varianti

- Bruschetta
- Bruschetta (2)
- Bruschetta (3)
- Bruschetta (4)
- Bruschetta Affumicata
- Bruschetta Ai Capperi
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Tartufo
- Bruschetta All'aceto Balsamico
- Bruschetta All'aglio
- Bruschetta Alla Bismark

Ricette simili

- Crostini Caldi Al Tartufo
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Le Cozze
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschetta Con Salsiccia

Bruschetta Affumicata

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Bruscate il pane e conditelo con olio, sale e pepe.
Stendete sulle bruschette una fetta di prosciutto, poi una di provola e guarnite con il radicchio tagliato a listarelle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100g di prosciutto di praga
- 100g di formaggio provola affumicato
- 100g di radicchio di treviso

Ricette simili

- Bruschette Di Nina
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Involtini Al Salmone
- Prosciutto Al Madera
- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto

Bruschetta Ai Capperi

Antipasto a base di capperi

Ricetta

Tritare le acciughe con i capperi. In una terrina mettere i tuorli, il trito, il pecorino e amalgamare bene il composto.
Tritare grossolanamente le olive.
Spalmare il pane con la crema di capperi e distribuirvi sopra i pezzetti di olive.
Cuocere in forno caldo a 220 gradi per 5-8 minuti circa, finché l'uovo non si sarà cotto.
Servire le bruschette tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane pugliese
- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi
- 4 olive nere snocciolate

Ricette simili

- Bruschette Piccanti
- Pissaladière
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Pan Bagna' Di Nizza
- Crostatine Al Pomodoro Fresco

Bruschetta Ai Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Mondate i fegatini, lavateli e divideteli ognuno in quattro pezzi: metteteli in una terrina, copriteli di latte e fateli marinare per una notte intera in frigorifero.
Tagliate a dadini la fetta di pancarré. In una padella fate sciogliere 50 g di burro e fatevi rosolare i fegatini per 5 minuti mescolando, quindi aggiungete una presa di sale, una macinata di pepe e il cognac.
Unite anche il pane a dadini, il burro restante, il brodo, il succo di limone e l'aglio schiacciato e frullate il tutto finché non otterrete un composto omogeneo.
Mettete il paté in una terrina, copritela con la pellicola e lasciatela in frigorifero per 3 ore.
Bruscate le fette di pane e spalmatevi sopra il paté.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 250g di fegatini di pollo
- 75g di burro
- 1/2 bicchierino di cognac
- 1/4 bicchiere di brodo di carne
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 fetta di pancarré
- latte
- 1 presa di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Paté Di Fegatini
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Crostini Ai Fegatini
- Crostini Di Fegatini Di Pollo

Bruschetta Ai Quattro Formaggi

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Fate fondere in una casseruolina il burro, quindi aggiungete, nell'ordine e continuando a mescolare, la fontina, il taleggio, la gorgonzola e il parmigiano; unite infine il latte. Una volta ottenuto un composto omogeneo versatelo sulle fette di pane bruscato e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 100g di formaggio gorgonzola
- 150g di formaggio taleggio
- 150g di formaggio fontina
- 10 cl di latte
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20g di burro

Ricette simili

- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Crostoni Al Formaggio
- Crostata Piccante Al Formaggio
- Vol-au-vent Con Piselli Fantasia
- Canederli Di Formaggio

Bruschetta Al Pomodoro

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate i pomodori a cubetti, tritate il basilico e sbucciate gli spicchi di aglio: fate marinare tutti gli ingredienti per 2 ore nell'olio.
Affettate il pane e abbrustolitelo al solito per 2 minuti a parte.
Servite le fette ben calde, condite con la marinata da cui avrete previamente eliminato l'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300g di pomodori san marzano maturi
- 10 foglie di basilico ligure
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico

Ricette simili

- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica
- Bruschetta Caprese
- Panzanella Toscana (3)
- Panzanella (7)

Bruschetta Al Pomodoro (2)

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Tagliate i pomodori in piccolissimi pezzetti, eliminate i semi. Metteteli in una terrina e conditeli con olio, lo spicchio d'aglio e basilico tritato, sale e pepe.
Mescolate con cura, coprite il recipiente e lasciate insaporire circa un'ora. Trascorso questo tempo tostate il pane, sistemate su ogni fetta un po' di composto preparato e servite. Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico

Ricette simili

- Bruschette Vegetariane
- Panzanella Toscana
- Panzanella (7)
- Bruschetta Alle Acciughe
- Panzanella (9)

Bruschetta Al Pomodoro E Basilico

Antipasto a base di pomodori ciliegia

Ricetta

Far tostare senza bruciare le fette di pane fresco e mentre sono ancora calde strofinarle su un lato con spicchi di aglio schiacciato. Disporre su ogni fetta i pomodori lavati, asciugati e tagliati a metà.
Salare, irrorare con l'olio e rifinire col basilico sminuzzato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio (fette alte 1 cm)
- aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 500g di pomodori ciliegia
- basilico napoletano
- sale marino
- pepe macinato al momento

Ricette simili

- Crostoni Alla Boscaiola
- Panzanella (7)
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Bruschetta Al Pomodoro
- Panzanella (8)

Bruschetta Al Tartufo

Antipasto a base di tartufo

Ricetta

Tostare leggermente delle fette di pane casereccio, insaporirle con un po' d'aglio sfregato ed un poco d'olio d'oliva, quindi ricoprirle con abbondante salsa base di tartufo.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- abbondante di salsa base di tartufo

Ricette simili

- Bruschetta Classica
- Bruschetta (2)
- Bruschetta
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Bruschetta All'aceto Balsamico

Antipasto a base di pane

Ricetta

Abbrustolite al forno le fette di pane; mentre sono ancora calde strofinate la superficie con lo spicchio d'aglio; distribuite sopra ognuna il parmigiano tagliato a scaglie sottilissime, spruzzatevi alcune gocce di aceto balsamico e completate con olio d'oliva versato a filo.
Servite.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane toscano senza sale
- 150g di formaggio parmigiano
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- aglio

Ricette simili

- Panzanella (8)
- Crostini Cremosi
- Insalata Di Radicchio E Parmigiano
- Crostini Tosco-romagnoli
- Bruschetta Pomodoro E Melanzane

Bruschetta All'aglio

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Mettere ad abbrustolire le fette di pane tagliate a metà. Quando esse saranno dorate, strofinare su ogni fetta l'aglio sbucciato.
Ungere bene con olio e sale e servire subito caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane casereccio
- 6 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette
- Fettunta
- Bruschette (2)
- Bruschetta Con Le Cozze

Bruschetta Alla Bismark

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Fate lessare gli asparagi in acqua bollente per 15 minuti e nel frattempo bruscate il pane.
Versate un filo d'olio su ogni fetta, sistematevi sopra le punte d'asparagi e terminate con un uovo precedentemente cotto al tegamino con poco burro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 12 di asparagi
- 4 uova
- burro
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Uova E Asparagi
- Crostoni Con L'uovo
- Bruschetta Con Uovo Frittellato E Tartufo Bianco
- Sformato Di Asparagi
- Bruschetta Pasqualina

Bruschetta Alla Marinara

Antipasto a base di pane

Ricetta

Abbrustolite le fette di pane e stendetevi sopra la salsa di pomodoro, uno spicchio di aglio tritato insieme al prezzemolo e i filetti d'acciughe tagliati a pezzettini.
Insaporite quindi con un pizzico di peperoncino e condite infine con un filo di olio. Se volete aggiungere un tocco di sapore in più, unite agli ingredienti consigliati anche dei capperi sotto sale o in salamoia.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane
- salsa di pomodoro
- aglio
- alcuni rametti di prezzemolo
- alcuni di filetti d'acciughe
- peperoncino rosso in polvere
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Bruschette Piccanti
- Crostone Alla Napoletana
- Sedani In Pinzimonio
- Bruschetta Con Broccoli Ripassati
- Crostini Di Uova Sode

Bruschetta Alla Norma

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Friggete le melanzane e lasciatele asciugare su carta assorbente.
Bruscate il pane tagliato a fette e su ognuna di esse ponete una fetta di melanzana: spolverizzate con ricotta salata grattugiata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 1 melanzana
- 150g di ricotta salata
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica
- Bruschetta Primavera
- Bruschetta Con Guacamole

Bruschetta Alla Parmigiana

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Tagliate le melanzane a fette, cospargetele di sale e fatele spurgare per 20 minuti, quindi friggetele in olio bollente e lasciatele asciugare su carta assorbente.
Tagliate la mozzarella a fette piuttosto sottili e abbrustolite il pane.
Mettete su ogni fetta di pane una fetta di melanzana, una di mozzarella, una spolverata di parmigiano e un'altra fetta di melanzana.
Mettete in forno caldo a 250 gradi per 2 minuti, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1 melanzana
- 250g di mozzarella fiordilatte
- 200g di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Panzerotti
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Ratatouille
- Crostini Con Le Melanzane

Bruschetta Alla Provenzale

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Lavate e tagliate a striscioline molto sottili le verdure, mettetele in un'insalatiera con i capperi dissalati. le acciughe a pezzi e le olive, quindi condite con l'olio, il sale. il basilico e una spruzzata di aceto.
Abbrustolite le fette di pane, irroratele con un filo di olio e conditele con le verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 150g di zucchine con i fiori
- 1/2 di cipolla rossa
- 1/2 di peperone rosso
- 1/2 di peperone giallo
- 30g di capperi
- alcune di olive nere snocciolate
- basilico
- 8 acciughe sotto sale
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Involtini Sfiziosi
- Bruschette Vegetariane
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Antipasto Di Mare
- Bruschette Con Ratatouille

Bruschetta Alla Salsiccia

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Abbrustolire le fette di pane tagliate a metà e, quando saranno dorate, spalmarvi un po' di salsiccia di carne o di fegato di maiale e servire immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane casereccio
- alcune di salsicce di carne di maiale

Ricette simili

- Crostini Con La Salsiccia
- Pitta Maniata
- Bruschetta Ai Fegatini
- Bruschetta Con Salsiccia
- Canascione

Bruschetta Alle Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Soffriggete l'aglio nell'olio, appena è dorato eliminatelo e mettete nel tegame i filetti d'acciughe e fateli sciogliere completamente.
Tagliate i pomodori a fette rotonde, eliminate i semi e sistematele sul pane appena tostato, spruzzatele di sale.
Tagliate il cipollotto ad anelli sottilissimi e con questi coprite i pomodori, condite con la salsa preparata ed ultimate con un pizzico di pepe e prezzemolo tritato. Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 pomodori maturi
- 8 filetti d'acciughe
- 1 cipollotto fresco
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva
- Pan Bagna' Di Nizza
- Panzanella Toscana
- Acciugata Estiva (3)

Bruschetta Caprese

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Bruscate il pane. Nel frattempo tagliate la mozzarella e i pomodori a fette, conditele fette di pane con dell'olio e sale, mettete su ciascuna di esse una fetta di pomodoro e di mozzarella e aggiungete un pizzico di origano.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 400g di mozzarella di bufala
- 3 pomodori da insalata maturi
- olio d'oliva
- 1 pizzico di origano
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Pantesca
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Bruschette Con La Rucola

Bruschetta Capricciosa

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Rassodate le uova e tagliate a fette il pomodoro.
Abbrustolite il pane, irrorate le fette con un filo di olio e guarnitele con la cipolla, il pomodoro, le uova affettate e il salmone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di salmone affumicato
- 2 uova
- 1 pomodoro
- 4 rondelle di cipolla
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crostoni Al Salmone
- Smoerrebroed
- Salmone Con Asparagi
- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Crocchette Al Salmone

Bruschetta Classica

Antipasto a base di aglio

Ricetta

Tagliate il pane a fette e abbrustolitelo, sulla brace o sotto il grill del forno ben caldo, da entrambe le parti per 2 minuti.
Emulsionate 5 cucchiai di olio con due prese di sale.
Strofinate le fette abbrustolite con l'aglio, versatevi l'olio e servite ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 2 prese di sale

Ricette simili

- Bruschetta (2)
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Carpaccio
- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Con Le Vongole

Bruschetta Con Anchoiade

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Eliminate dalle acciughe il sale in eccesso quindi lavatele, dividetele in filetti e diliscatele.
Spellate gli spicchi d'aglio e passateli al mixer con le acciughe, metteteli in una terrina, aggiungete l'aceto e mescolate, infine unite l'olio a filo.
Completate con una macinata di pepe e spalmate sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di acciughe sotto sale
- 50 cl di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Tartufi Neri
- Canapè Marini
- Crostini Ai Tartufi Neri

Bruschetta Con Anelli Di Cipolla E Pecorino

Antipasto a base di cipolla bianca

Ricetta

Tagliate la cipolla ad anelli e il pecorino a fettine sottili.
Bruscate le fette di pane, guarnitele e irroratele con olio, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1 cipolla bianca
- 200g di formaggio pecorino stagionato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Fave E Pecorino
- Carpaccio Tirolese
- Panzanella (7)
- Torta Al Formaggio (5)
- Spiedini Di Sarde A Beccafico

Bruschetta Con Arance, Sedano E Olive Nere

Antipasto a base di arance

Ricetta

Pelate a vivo le arance e tagliatele a fette.
Lavate le coste di sedano e tagliatele a rondelle.
Unite questi due ingredienti, aggiungetevi le olive snocciolate e condite il tutto con olio, sale e una macinata di pepe.
Fate tostare le fette di pane e ponetevi le fette di arancia precedentemente condite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pane casereccio
- 2 coste di sedano
- 1 manciata di olive nere al forno
- 2 arance
- olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Antipasto Alla Francese
- Patè Di Olive Con Il Bimby
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Con Cipolle E Olive

Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sminuzzate il tonno ben sgocciolato in una ciotola e lavoratelo energicamente con il paté e la salsa. **Bruscate** il pane e spalmatelo con il composto precedentemente preparato. N.B. L'arissa è una salsa a base di aglio, peperoncino rosso piccante e spezie orientali, di origine nordafricana, reperibile, già preparata in tubetto, nei negozi specializzati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 320g di tonno sott'olio
- 2 cucchiai di paté di olive
- 2 cucchiai di salsa arissa

Ricette simili

- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Mousse Di Tonno (3)
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Bruschetta Con Scamorza
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro

Bruschetta Con Borlotti E Moscardini

Antipasto a base di moscardini

Ricetta

Lessate i moscardini ben puliti in acqua salata per circa 15 minuti.
Unite i moscardini ai fagioli e condite con olio, sale e cipolla affettata sottile.
Mettete sulle fette di pane bruscato il composto preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 200g di fagioli borlotti lessati
- 200g di moscardini
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Bruschetta Tex-mex
- Bruschetta Con Salsa Di Noci
- Fagioli E Caviale

Bruschetta Con Bresaola E Caprino

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Condite la rughetta con l'olio, il sale e il limone.
Bruscate il pane, spalmatevi il caprino quindi disponetevi le fette di bresaola e in ultimo la rughetta con il suo condimento.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 8 fettine di bresaola
- 2 formaggi caprini
- alcune foglie di rughetta selvatica
- olio d'oliva
- sale
- succo di limone

Ricette simili

- Involtini Di Bresaola (7)
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Panini E Crostoni Al Formaggio
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Bruschetta Con Stracchino E Rughetta

Bruschetta Con Brie, Speck E Pere

Antipasto a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere e affettatele sottilmente.
Bruscate il pane, stendetevi le fettine di speck, poi il brie tagliato a fettine e infine gli spicchi di pera.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di segale
- 2 pere williams
- 8 fette di speck
- 200g di formaggio brie

Ricette simili

- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci
- Bruschetta Con Spinaci Crudi, Bacon E Brie
- Crostoni Di Melanzane
- Tartine Al Mascarpone
- Smoerrebroed

Bruschetta Con Broccoli Ripassati

Antipasto a base di broccoli

Ricetta

Sbollentate i broccoli in acqua calda per qualche minuto. In un tegame con dell'olio fate soffriggere gli spicchi d'aglio con il peperoncino, quindi aggiungete i broccoli, l'uvetta sultanina fatta precedentemente rinvenire in un bicchiere d'acqua e ben strizzata, e i filetti d'acciughe.
Salate e lasciate cuocere mescolando per qualche minuto.
Bruscate il pane e conditelo con la verdura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di broccoli
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 3 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Bruschette Con Puntarelle
- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva
- Crostini Rustici (2)

Bruschetta Con Calamaretti E Peperoni

Antipasto a base di calamaretti

Ricetta

Pulite accuratamente i peperoni e tagliateli a pezzetti. In una casseruola fate soffriggere l'aglio e il peperoncino, quindi unitevi i peperoni e la polpa di pomodoro.
Salate e pepate, bagnate con mezzo bicchiere di acqua calda e lasciate cuocere a fuoco medio per almeno 15 minuti. In un'altra padella con dell'olio fate cuocere i calamaretti per 5 minuti, salateli e unitevi i capperi sciacquati e ben scolati.
Aggiungete i calamaretti alle verdure e disponete il tutto sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 250g di calamaretti
- 100g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 2 peperoni rossi
- sale
- 1 peperoncino
- 1 manciata di capperi sotto sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Antipasto Alla Diavola

Bruschetta Con Calamaretti Piccanti

Antipasto a base di calamaretti

Ricetta

Lavate i calamaretti e asciugateli accuratamente.
Fate soffriggere in una padella con l'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino.
Aggiungete i calamaretti, fateli cuocere per qualche minuto e sfumateli con il vino bianco. Conditeli con il prezzemolo.
Versate i calamaretti sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 600g di calamaretti
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 10g di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Calamaretti E Peperoni
- Bruschetta Con Seppioline
- Cestini Di Calamaretti
- Bruschetta Con Rognoncini Trifolati

Bruschetta Con Caponata E Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliate a dadini le melanzane e friggetele in olio bollente. Fatele scolare su carta assorbente e intanto affettate sottilmente la cipolla e il sedano, fateli appassire in un po' d'olio quindi aggiungetevi i capperi e le olive tagliate a pezzetti non troppo piccoli.
Aggiungete 2 cucchiaini da tè colmi di conserva di pomodoro, lo zucchero e l'aceto.
Fate cuocere il tutto per qualche minuto e poi unitevi le melanzane e continuate la cottura per circa 10 minuti.
Aggiustate di sale.
Bruscate il pane e ricopritelo con la caponata quando sarà tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane siciliano (con semi di sesamo)
- 2 melanzane piccole
- 1 manciata di capperi sotto sale sciacquati strizzati
- alcune di olive verdi snocciolate
- 2 cipolle bianche piccole
- 1 costa di sedano
- 1 spruzzata di conserva di pomodoro
- 4 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 2 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Antipasto Alla Francese
- Crostini Alle Cipolle
- Bruschetta Siciliana
- Pan Bagnato Alla Provenzale

Bruschetta Con Carpaccio

Antipasto a base di carpaccio

Ricetta

Emulsionate per bene il succo di limone, l'olio, il sale e il pepe e bruscate il pane.
Mettete su ogni fetta un po' di carpaccio. delle scaglie di parmigiano e un cucchiaio di salsina: servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300g di carpaccio di manzo
- 100g di rughetta
- alcune scaglie di formaggio parmigiano
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di limone spremuto
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada
- Bruschetta Con Carpaccio Di Tonno

Ricette simili

- Bruschetta Primavera
- Bruschette Con Alici
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica
- Bruschetta Al Pomodoro

Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia

Antipasto a base di cernia

Ricetta

Lasciate marinare la cernia nel succo di arancia per 24 ore.
Tostate il pane e stendetevi le fettine di carpaccio con sopra la rughetta precedentemente condita con olio e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 8 fettine di cernia (fette sottili)
- 2 arance (succo)
- 2 manciate di rughetta
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Smoerrebroed
- Crostini Al Paté Tartufato
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino

Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada

Antipasto a base di pesce spada

Ricetta

Lasciate a macerare le fettine di pesce spada nel succo di limone con le bacche di coriandolo per 24 ore.
Bruscate il pane, conditelo con olio e sale, disponetevi 2 fette di pesce spada per ogni bruschetta e guarnite con la rughetta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 8 fettine di pesce spada
- 2 limoni (succo)
- alcune bacche di coriandolo
- alcune foglie di rughetta
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Bruschetta Primavera
- Panino Con Rughetta, Insalata, Carote, Prosciutto E Maionese
- Bruschette Con Alici

Bruschetta Con Carpaccio Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tagliate a fettine sottilissime il tonno e fatelo marinare per un'ora in una salsina ottenuta emulsionando 3 cucchiai di olio, il succo dei limoni, una presa di sale, una macinata di pepe e l'origano.
Abbrustolite il pane, conditelo con un filo di olio, e mettete su ogni fetta il carpaccio e qualche foglia di rucola.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di tonno fresco (tranci di 300 g)
- 50g di insalata rucola
- origano
- 2 limoni
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 presa di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Bruschette Con La Rucola
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Crostoni Con Crema Di Robiola
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro

Bruschetta Con Ceci E Baccalà

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Tagliate a pezzi il baccalà e mettetelo in una padella con l'aglio, copritelo con l'acqua e fatelo cuocere per 10 minuti.
Unite i ceci e fate cuocere per altri 2 minuti.
Versate il tutto sulle fette di pane bruscato e irrorate con un filo d'olio, salate, pepate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di baccalà ammollato
- 250g di ceci lessati
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe nero

Ricette simili

- Bruschetta
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Crostoni Alla Boscaiola
- Crespelle (2)
- Crocchette Di Baccalà

Bruschetta Con Champignon

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Mondate e tagliate gli champignon a fettine, fate rosolare in una padella l'aglio nell'olio, quindi aggiungete i funghi e il prezzemolo tritato.
Fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio.
Abbrustolite il pane tagliato a fette e conditelo con gli champignon.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 250g di funghi champignon
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Crostini Per L'aperitivo
- Bruschetta Con Le Cozze
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica

Bruschetta Con Cipolle E Olive

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Pelate e affettate le cipolle. In una padella antiaderente scaldate 4 cucchiai di olio d'oliva, fatevi fondere un cucchiaio di pasta d'acciughe e unite le cipolle e 2 rametti di timo sbriciolato.
Salate e pepate e, mescolando, fate appassire e dorare le cipolle. A fuoco spento, unite una manciata di olive e una di basilico sminuzzato.
Servite su fette di pane casereccio o di segale, tostate e spalmate con paté di olive.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cipolle bianche dolci
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 2 rametti di timo sbriciolato
- sale
- pepe
- 1 manciata di olive
- 1 foglia di basilico sminuzzato
- alcune fette di pane casereccio (o pane di segale)
- paté di olive

Ricette simili

- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive
- Crostoni Al Paté Di Olive Nere
- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Nicoise
- Involtini Saporiti

Bruschetta Con Cipolline In Agrodolce

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Mettete in una padella il burro e l'olio.
Aggiungete lo zucchero e dopo qualche secondo l'aceto, mescolate.
Mettete nella padella le cipolline che avrete precedentemente lasciato riposare in acqua fredda per almeno 2 ore. Salatele e aggiungetevi la farina e la salsa di soia.
Fate cuocere per circa 45 minuti e, se il caso, irrorate il tutto con acqua calda.
Bruscate il pane e conditelo con le cipolline.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di cipolline
- 80g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaino di farina
- 1 spruzzata di salsa di soia
- sale

Ricette simili

- Canapè Marini
- Involtini Primavera (chun Juan)
- Panzanella (9)
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)

Bruschetta Con Crema Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mondate i carciofi e tagliateli a fettine.
Tritate la cipolla, fatela rosolare con l'olio, aggiungete i carciofi e la farina, poi il brodo e il latte bollenti.
Mescolate e cuocete per un'ora circa.
Passate il composto al passaverdure e rimettetelo sul fuoco, unite la panna e il parmigiano e mescolate fino a ottenere una crema omogenea.
Abbrustolite il pane e spalmatevi sopra la crema.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 3 carciofi
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 60g di farina
- 75 cl di brodo di dado
- 50 cl di latte
- 40g di formaggio parmigiano
- 4 cucchiai di panna

Ricette simili

- Bruschetta Con Mazzancolle
- Crema Di Prosciutto
- Torta Verde
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Quiche Ai Carciofi

Bruschetta Con Crema Di Ceci

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Lessate i ceci e metteteli nel frullatore con la farina, il succo di limone, l'olio di semi, gli spicchi di aglio schiacciati e una presa di sale.
Lasciate frullare finché non otterrete un composto omogeneo.
Bruscate il pane, irrorate le fette con l'olio e spalmate la crema di ceci.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 300g di ceci
- 2 cucchiai di farina di sesamo
- 3 cucchiai di olio di semi
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- olio d'oliva
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Thaini
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Bruschetta Siciliana
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Bruschetta Con Salsa Di Noci

Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Spennellate le melanzane d'olio, pungetele qua e là con una forchetta e cuocetele sotto il grill del forno caldo per 30 minuti, girandole spesso. Trascorso il tempo indicato, avvolgete le melanzane in sacchetti di carta e lasciatele intiepidire, quindi sbucciatele, tagliatele a metà e fatele riposare in un colino per 15-20 minuti, poi frullatele solo per qualche secondo, in modo da ottenere una purea consistente.

Tritate finemente le erbe con uno spicchio d'aglio, quindi mescolatele in una ciotola con 3 cucchiai d'olio, il succo di limone e sale a piacere.

Fate tostare le fette di pane sotto il grill del forno caldo, finché risulteranno leggermente dorate, poi strofinatele con lo spicchio di aglio rimasto, tagliato a metà, e spalmatele con la crema di melanzane. Distribuitevi sopra i semi di sesamo e servite. Nella cucina araba la stessa crema viene arricchita con una salsa chiamata “tahina”, a base di pasta di sesamo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane viola
- 4 fette di pane casereccio
- 2 spicchi di aglio
- alcuni rametti di menta
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)

Ricette simili

- Toast Rustico Con La Frittata
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Bruschette Fantasiose
- Bruschette Con Alici
- Crostoni Alla Boscaiola

Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Lavate una melanzana, punzecchiate la buccia e cuocetela in forno fino a quando sarà tenera (30-40 minuti).
Frullate la polpa con olio, sale, peperoncino, succo di limone e origano.
Preparate le bruschette, insaporitele con aglio, spalmatele con la crema di melanzane e guarnite con olive taggiasche e dadini di polpa di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino
- succo di limone
- origano
- alcune fette di pane casereccio
- aglio
- olive taggiasche
- alcuni dadini di polpa di pomodoro

Varianti

- Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Ricette simili

- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Vegetariane
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschetta Con Calamaretti E Peperoni
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Bruschetta Con Crema Di Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Fate appassire i porri in una padella con dell'olio d'oliva e i cucchiai di brodo.
Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco molto basso e con il coperchio.
Aggiungete la crema di latte, salate e lasciate stufare i porri sino a che non avranno acquistato la densità di una crema.
Spalmate il composto preparato sul pane precedentemente bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 3 porri
- olio d'oliva
- sale
- 1 bicchiere di crema di latte
- 5 cucchiai di brodo

Ricette simili

- Bruschetta Con Crema Di Carciofi
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschetta Con Mazzancolle
- Bruschetta Ai Fegatini

Bruschetta Con Fagioli Cannellini

Antipasto a base di fagioli

Ricetta

In un tegame con abbondante acqua fredda aromatizzata con la salvia gettate i fagioli sgusciati e lasciateli sul fuoco per un'ora e mezza. Conditeli con l'olio, due prese di sale e un'abbondante macinata di pepe nero, quindi spalmate il preparato sulle fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300g di fagioli cannellini freschi
- alcune foglie di salvia
- 2 prese di sale
- 1 macinata di pepe nero
- 5 cucchiai di olio d'oliva

Varianti

- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale

Ricette simili

- Bruschetta Wurstel E Fagioli
- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Con Finocchi E Arance
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica

Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Condite i fagioli con olio, sale e pepe.
Bruscate il pane, versatevi i fagioli, un cucchiaio di caviale e guarnite le bruschette con l'erba cipollina spezzettata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 250g di fagioli cannellini lessati
- 4 cucchiai di caviale
- alcuni steli di erba cipollina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Tex-mex
- Bruschetta Wurstel E Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini
- Bruschetta Uova E Asparagi
- Acciugata Estiva (3)

Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lavate i fagiolini e lessateli al dente in abbondante acqua salata.
Fate soffriggere in una padella l'aglio con l'olio, quindi aggiungetevi i fagiolini. Conditeli con sale e pepe.
Sbattete i tuorli con la panna e lo stracchino e incorporate questo composto ai fagiolini dopo avere eliminato l'aglio.
Mescolate.
Versate il preparato sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di fagiolini
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio stracchino
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di panna
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Con La Salsiccia
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Stuzzichino Raffaello (2)
- Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini
- Crostini Di Salsiccia E Stracchino

Bruschetta Con Fave E Pancetta

Antipasto a base di fave

Ricetta

In un tegame fate soffriggere l'olio con la cipolla tagliata a velo e la pancetta tagliata a cubetti.
Unite le fave, conditele con sale e pepe e fatele cuocere con il coperchio per circa 15 minuti.
Bruscate il pane e conditelo con il preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1000g di fave fresche
- olio d'oliva
- 80g di pancetta
- 1 cipolla piccola
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Fave E Pecorino
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschetta Con Seppie E Piselli
- Crostoni Con L'uovo
- Pizzette Alle Melanzane

Bruschetta Con Fave E Pecorino

Antipasto a base di fave

Ricetta

Bruscate il pane, irroratelo con l'olio e conditelo con il sale e il pepe.
Sguscosciate le fave e condite le fette di pane con queste e con le scaglie di pecorino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1000g di fave fresche
- formaggio pecorino in scaglie
- 1 macinata di pepe nero
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Fave E Pancetta
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Con Anelli Di Cipolla E Pecorino
- Crostini Alla Pancetta
- Crostini Con La Salsiccia

Bruschetta Con Finocchi E Arance

Antipasto a base di finocchi

Ricetta

Mondate e tagliate i finocchi a listarelle, poi sbucciate le arance e tagliatele a spicchi eliminando pellicine e semi.
Condite finocchi e arance con l'olio, l'aceto, il sale e una macinata di pepe e versate sulle fette di pane bruscate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 500g di finocchi
- 3 arance rosse
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Alla Norma

Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Antipasto a base di fiori di zucca

Ricetta

Tagliate a fettine la mozzarella e conditela con olio, sale e pepe.
Friggete i fiori di zucca in olio bollente e scolateli bene.
Bruscate il pane, adagiatevi la mozzarella, i filetti d'acciughe e i fiori di zucca.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 250g di mozzarella
- 4 fiori di zucca
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Fiori Di Zucca Ripieni
- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva (2)

Bruschetta Con Gamberi E Zucchine

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Tagliate a velo lo scalogno e le zucchine a rondelle piuttosto sottili. In un padellino con dell'olio fate appassire a fuoco basso lo scalogno e le zucchine sino a che queste ultime non saranno cotte.
Cuocete i gamberi in una padella con dell'olio per qualche minuto e sfumateli con una spruzzata di vino.
Bruscate le fette di pane.
Adagiate alcune rondelle di zucchina e un gambero su ogni bruschetta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 zucchine
- 1 scalogno
- 4 gamberi imperiali
- olio d'oliva
- sale
- 1 spruzzata di vino bianco secco

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Bruschetta Con Rognoncini Trifolati
- Bruschetta Con Seppioline
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado

Bruschetta Con Guacamole

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Schiacciate la polpa degli avocado e incorporatevi l'olio.
Aggiungete la cipolla, i peperoncini tritati, il coriandolo e il sale, amalgamando bene gli ingredienti.
Spalmate la crema sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 3 avocado
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/4 di cipolla tritata
- 1 mazzetto di coriandolo
- 2 peperoncini
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Pantesca
- Bruschetta Alla Norma
- Bruschetta Classica
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Primavera

Bruschetta Con Il Bruss

Antipasto a base di formaggio bruss

Ricetta

Tostare leggermente al forno 8 fette di pane casereccio raffermo e strofinarle con 1 spicchio d'aglio. Spalmarvi sopra il formaggio Bruss e condire con poco olio d'oliva e poca cipolla tritata molto fine.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio raffermo
- 1 spicchio di aglio
- formaggio bruss
- olio d'oliva
- cipolla

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschette (2)
- Bruschette (6)
- Bruschette (5)
- Bruschette (4)

Bruschetta Con Insalata Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Tagliate a listarelle la carne e a fettine il cuore di sedano.
Pulite le carote e tagliatele a fiammifero.
Unite tutti gli ingredienti e conditeli con l'olio, il sale, il pepe e il succo di limone.
Aggiungete la maionese e mescolate fino a che gli ingredienti risultino ben amalgamati.
Mettete l'insalata di pollo sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 200g di pollo lesso
- 1 cuore di sedano
- 1 carota
- 1 limone (succo)
- 100g di maionese
- 1 macinata di pepe
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschette Fantasiose
- Sandwiches Al Prosciutto
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Antipasto Freddo
- Pomodori Della Costiera

Bruschetta Con Lardo Di Colonnata E Mazzancolle

Antipasto a base di mazzancolle

Ricetta

Bollite le mazzancolle per pochi minuti in acqua salata e sgusciatele.
Bruscate il pane e conditelo con del sale e un filo d'olio d'oliva.
Adagiate sulle bruschette le fette di lardo e poi le mazzancolle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di lardo di colonnata
- 4 mazzancolle
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini
- Bruschetta Con Mazzancolle
- Mazzancolle Alla Rucola
- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Bruschetta All'aglio

Bruschetta Con Lattuga

Antipasto a base di insalata lattuga romana

Ricetta

Fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, sfregatele con l'aglio, guarnitele con lattuga romana a striscioline e parmigiano reggiano grattugiato, salate e pepate e condite con olio d'oliva extra-vergine, nel quale avrete fatto macerare uno spicchio d'aglio schiacciato.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio
- 1 spicchio di aglio
- insalata lattuga romana a striscioline
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Lattuga Romana Con Astice
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Bruschette Con La Rucola
- Frittelle Di Pancotto

Bruschetta Con Le Cozze

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Fate aprire le cozze in un ampio tegame sul fuoco per 2 minuti.
Riducete in dadolata i pomodorini, fate soffriggere l'aglio in una padella con l'olio e il sale, aggiungete i pomodorini, il peperoncino e il pepe e lasciate sul fuoco per 10 minuti. Nel frattempo sgusciate le cozze e unitele al pomodoro sul fuoco: lasciate cuocere ancora 5 minuti, quindi versate sulle fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 1000g di cozze
- 300g di pomodori pachino
- 2 spicchi di aglio
- 1 presa di peperoncino in polvere
- pepe
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Bruschetta Primavera
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Classica
- Bruschetta (2)

Bruschetta Con Le Vongole

Antipasto a base di vongole

Ricetta

Lasciate spurgare le vongole in acqua e sale per almeno 6 ore.
Mettete sul fuoco un largo tegame con 3 cucchiai di olio, l'aglio e il prezzemolo tritato, poi aggiungete le vongole e coprite con il coperchio.
Lasciate sul fuoco per 3 minuti, poi spruzzate con il vino bianco e fate evaporare.
Sgusciate le vongole, abbrustolite il pane a fette e condite con le vongole e il loro sugo filtrato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 1000g di vongole
- alcune foglie di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Bruschetta Con Champignon
- Bruschetta Con Finocchi E Arance
- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Bruschetta Classica
- Bruschetta (2)

Bruschetta Con Mazzancolle

Antipasto a base di mazzancolle

Ricetta

Fate sciogliere in una casseruolina 30 g di burro, unitevi la farina setacciata, mescolate e irrorate il tutto con il brodo bollente, portate il tutto a bollore e salate. In un altro pentolino fate sciogliere il burro restante, aggiungete l'olio e l'aglio, quindi le mazzancolle e cuocete per 5 minuti.
Unite le mazzancolle alla salsa, aggiungete il succo di limone e versate sulle fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 500g di code di mazzancolle
- 30g di farina
- 50g di burro
- 150g di olio d'oliva
- 1/2 di limone
- 300g di brodo vegetale (o brodo di dado)
- 1 spicchio di aglio

Varianti

- Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini

Ricette simili

- Frittelle Di Pancotto
- Bruschetta Con Crema Di Carciofi
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica
- Bruschetta Con Le Vongole

Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini

Antipasto a base di mazzancolle

Ricetta

Lessate i fagiolini in acqua bollente e, a parte, bollite le mazzancolle.
Condite fagiolini e mazzancolle con olio, una presa di sale e il succo di limone, quindi condite con il preparato le fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 8 mazzancolle
- 150g di fagiolini
- olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Lardo Di Colonnata E Mazzancolle
- Bruschetta Con Mazzancolle
- Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio
- Bruschetta Nicoise
- Bruschetta Uova E Asparagi

Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate a fettine la mozzarella e conditela con olio, sale e pepe.
Bruscate il pane, versatevi un filo d'olio. quindi disponetevi la mozzarella e sopra le scaglie di bottarga.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di mozzarella di bufala
- bottarga di tonno in scaglie
- olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe nero

Ricette simili

- Bruschetta Caprese
- Bruschetta Con Fave E Pecorino
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe
- Mozzarella In Carrozza (6)

Bruschetta Con Olive Nere

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Passare in padella le olive nere snocciolate con pochissimo olio, pepe e parecchio finocchio. **Preparate** le bruschette e dopo averle abbrustolite e ricoperte di sale ed olio disporvi sopra le olive a pezzi. Sempre raccomandiamo che la bruschetta sia servita caldissima.

Ingredienti per 4 persone

- pane
- olive nere
- finocchio
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Olive Nere Con Il Pesto
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Olive Nere
- Torta Di Pomodori
- Tortino Alle Olive

Bruschetta Con Patate, Sgombro E Cipolla

Antipasto a base di sgombro

Ricetta

Tagliate a rondelle sottili le cipolle e lasciatele riposare in acqua per almeno un'ora.
Lessate le patate in acqua salata e tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli.
Unite le cipolle ben scolate alle patate e allo sgombro sgocciolato e sminuzzato.
Condite l'insalata con l'olio, il sale e l'origano.
Tostate il pane e disponetevi sopra l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 cipolle rosse piccole
- 2 patate
- 150g di sgombro sott'olio
- sale
- olio d'oliva
- 1 presa di origano

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Filetti Di Sgombro Per Antipasto
- Bruschetta Con Finocchi E Arance
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane

Bruschetta Con Piattoni Al Pomodoro

Antipasto a base di piattoni

Ricetta

Lavate i piattoni e lessateli in abbondante acqua salata. Scolateli al dente Pelate i pomodori. tagliateli e fateli cuocere per 10 minuti in una padella con lo spicchio d'aglio, la menta, la pancetta tagliata a cubetti e l'olio.
Unite i piattoni ai pomodori e fateli cuocere per lo minuti. Salateli, pepateli e aggiungete il prezzemolo tritato.
Versate le verdure sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di piattoni
- 50g di pancetta
- 3 pomodori
- alcune foglie di menta
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Bruschetta Alle Acciughe
- Crostoni Alla Boscaiola
- Crostini Per L'aperitivo

Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Tagliate a cubetti i pomodori e lasciateli scolare, sbucciate e tagliate allo stesso modo anche i cetrioli.
Unite i due ingredienti in una terrina e conditeli con sale, olio, foglioline di menta sminuzzate e una macinata di pepe.
Tostate il pane e ricopritelo con le verdure precedentemente preparate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 cetrioli
- 8 pomodori san marzano
- alcune foglie di menta fresca
- olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe nero

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Crostini Ai Cetrioli
- Pane E Pomodoro Di San Marzano

Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte

Antipasto a base di pomodori secchi

Ricetta

Bruscate il pane e conditelo con l'olio d'oliva.
Tagliate la mozzarella a fettine sottili che metterete sulle fette di pane. Quindi adagiate 2 pomodori su ogni bruschetta e cospargete di origano.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 250g di mozzarella fiordilatte
- 8 pomodori secchi sott'olio
- olio d'oliva
- 1 spolverata di origano secco

Ricette simili

- Bruschetta Alla Parmigiana
- Bruschetta Caprese
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro
- Panzanella
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Bruschetta Con Pomodoro E Mentuccia

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Tagliate a metà i pomodori, disponeteli in una teglia, conditeli con sale, olio e abbondante mentuccia.
Unite lo spicchio d'aglio e fateli cuocere per 45 minuti circa a forno moderato.
Bruscate il pane e adagiatevi pomodori con il loro sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 6 pomodori tondi da sugo
- sale
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di mentuccia

Ricette simili

- Pomodori Secchi Sott'olio
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (3)
- Bruschetta Con Le Cozze
- Panzanella (6)
- Bruschetta Al Pomodoro (2)

Bruschetta Con Porcini

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Schiacciate l'aglio e mettetelo in un pentolino con 5 cucchiai di olio, l'origano, il peperoncino e il sedano grattugiato: cuocete finché il sedano non si sarà dorato.
Rosolate in una padella con un cucchiaio di olio le cappelle dei funghi, salate e pepate; mettete una cappella su ogni fetta di pane abbrustolito e condite con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 funghi porcini
- 2 spicchi di aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di origano
- 1 peperoncino piccante
- 1 sedano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Alla Boscaiola
- Bruschetta Porcini E Melagrane
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Crostini Con Melanzane

Bruschetta Con Prosciutto Di Montagna

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate con un coltello affilato il prosciutto e abbrustolite le fette di pane.
Condite il pane con l'olio e il pepe quindi guarnitelo con il prosciutto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di prosciutto di montagna (pezzi da 200 g)
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Prosciutto Ricco Al Melone
- Bruschette Di Nina
- Crostini Alla Ponticiana
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci

Bruschetta Con Prosciutto E Fichi

Antipasto a base di fichi

Ricetta

Tostate il pane e mettete su ogni fetta il prosciutto e i fichi precedentemente ben sbucciati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di prosciutto crudo di parma
- 8 fichi non troppo grandi

Ricette simili

- Panino Con Rughetta, Insalata, Carote, Prosciutto E Maionese
- Antipasto All'italiana
- Crostini Alla Ponticiana
- Panini Alla Frutta
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto

Bruschetta Con Prosciutto E Melone

Antipasto a base di melone

Ricetta

Tostate il pane, stendetevi sopra il prosciutto e gli spicchi di melone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- alcuni spicchi di melone tagliato molto sottile
- 8 fette di prosciutto san daniele affettato sottile

Ricette simili

- Panini Alla Frutta
- Pane Con Il Burro Al Tonnè
- Tegamini Di Uova E Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Bruschetta Con Provatura E Alici

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tagliate la provatura a fettine e conditela con sale e pepe.
Bruscate il pane e, nel frattempo, in un padellino soffriggete il burro con i filetti d'acciughe pestate e allungate con il latte.
Mettete la provatura sulle bruschette e passate per circa 2 minuti al grill.
Versate sulle bruschette la salsetta a base di acciughe e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 300g di provatura
- 4 filetti d'acciughe
- 80g di burro
- 3 cucchiai di latte
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe
- Fiori Di Zucca Ripieni
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Spiedini Capricciosi

Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Lavate il radicchio, tagliatelo a listarelle e conditelo con l'olio e il sale.
Spalmate le fette di pane precedentemente bruscato con i caprini e mettetevi sopra l'insalata condita.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- olio d'oliva
- sale
- 4 formaggi caprini
- 2 cespi di radicchio di treviso

Ricette simili

- Crostini Al Radicchio
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Panini E Crostoni Al Formaggio
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Bruschetta Affumicata

Bruschetta Con Ricotta E Salame

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Abbrustolite le fette di pane, irroratele con un filo d'olio, spalmatele con la ricotta e infine completatate con fettine di salame piccante.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di ricotta di pecora
- 120g di salame calabrese piccante
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschette Alla Calabrese
- Sgonfiotti Saporiti
- Pizzette Alla Ricotta
- Bruschetta Pasqualina
- Pizza Ricresciuta

Bruschetta Con Rognoncini Trifolati

Antipasto a base di vitello

Ricetta

Lavate i rognoncini, spellateli e tagliateli a fettine. Infarinateli e cuoceteli in una padella con dell'olio. Conditeli con sale e pepe e quando saranno cotti sfumateli con il vino.
Bruscate il pane e conditelo con i rognoncini.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 3 rognoncini di vitello
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco
- 1/3 bicchiere di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Bruschetta Con Gamberi E Zucchine
- Bruschetta Con Seppioline
- Crostini Alla Toscana

Bruschetta Con Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Bruscate le fette di pane e conditele con un po' d'olio.
Mettete su ogni fetta un po' di salmone, spolverate con l'erba cipollina tritata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale
- 3 fette spesse di salmone affumicato
- alcuni steli di erba cipollina
- olio d'oliva

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Toast Terra E Mare
- Lax Smorga
- Paté Di Salmone (2)
- Acciugata Estiva (2)

Bruschetta Con Salsa Di Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Pestate in un mortaio i gherigli con il prezzemolo, passate al setaccio e unite l'olio d'oliva, una presa di sale e una di pepe: mescolate finché non otterrete un composto omogeneo.
Spalmate il composto sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 20 di gherigli di noci
- 1 rametto di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 presa di sale
- 1 presa di pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno E Bottarga
- Bruschetta Saporita
- Bruschetta Con Borlotti E Moscardini
- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci
- Prosciutto Ricco Al Melone

Bruschetta Con Salsiccia

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Preparare la pasta di salsicce tolta dalla pelle e cotta rapidamente nella padella senza condimento. Appena le fette di pane sono abbrustolite ungerle di aglio, ricoprirle di sale e olio e aggiungere pezzetti di salsiccia ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- pane
- salsicce
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Bruschetta Alla Salsiccia
- Canascione
- Crostini Con La Salsiccia
- Pitta Maniata

Bruschetta Con Sarde In Saor

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Pulite e lavate le sarde quindi infarinatele e friggetele in abbondante olio bollente. Scolatele e salatele. In una padella fate dorare con dell'olio la cipolla tagliata a rondelle sottili. Versatevi 2 bicchieri di aceto e fate cuocere per qualche minuto. In una terrina sistemate il pesce a strati alternandolo con gli anelli di cipolla, i pinoli, e l'uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua e ben strizzata.
Lasciate la terrina in luogo fresco per 24 ore, quindi bruscate il pane e conditelo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 400g di sarde fresche
- 50g di pinoli
- 1 cipolla bianca
- 50g di uvetta sultanina
- farina
- sale
- olio d'oliva
- 2 bicchieri di aceto di vino

Ricette simili

- Sardele In Saor
- Sarde In Saor (3)
- Sardele In Saor (2)
- Acciughe In Saor
- Crostini In Agrodolce

Bruschetta Con Scamorza

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, sfregatele con l'aglio e adagiate sopra ognuna una fetta di scamorza affumicata.
Mettete il pane nel forno caldo fino a quando il formaggio si ammorbidisce.
Guarnite con tonno sott'olio spezzettato e rosmarino tritato.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio
- aglio
- alcune fette di formaggio scamorza affumicata
- tonno sott'olio spezzettato
- rosmarino tritato

Ricette simili

- Spiedini Al Formaggio
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro
- Pane E... Fantasia

Bruschetta Con Sedano E Mele

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Affettate il sedano e tagliate a cubetti le mele sbucciate.
Condite lo yogurth con il sale, un po' d'olio e le noci, quindi unitelo al sedano e alle mele e mescolate.
Tostate il pane, conditelo con un filo d'olio e versatevi il composto precedentemente preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale
- 2 cuori di sedano
- 2 mele verdi
- 100g di noci
- 150g di yogurth intero
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pane Di Boston
- Boston Brown Bread
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Crostini Al Tonno
- Mele Verdi Al Gorgonzola

Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel

Antipasto a base di senape

Ricetta

Cuocete i wurstel (bolliti o in un padellino) e tagliateli in senso longitudinale, quindi grigliateli per 2 minuti.
Bruscate le fette di pane, spalmatele con la senape, disponetevi i crauti e quindi le parti di wurstel.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di segale
- 4 wurstel di maiale
- 200g di crauti
- senape

Ricette simili

- Hot Dogs
- Cannoncini Di Wurstel
- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel
- Hot Dog Alle Cipolle
- Tramezzini Con Wurstel

Bruschetta Con Seppie E Piselli

Antipasto a base di seppie

Ricetta

Pulite accuratamente le seppie e tagliatele a listarelle. Mettetele in un tegame con l'olio, la cipolla tagliata a velo, la salsa di pomodoro e il peperoncino.
Salate.
Cuocete per circa 50 minuti a fuoco medio, quindi aggiungete i piselli.
Lasciate cuocere il tutto mescolando spesso fino a che i piselli risultino cotti.
Disponete il tutto sul pane precedentemente bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 400g di seppie
- 200g di salsa di pomodoro
- 200g di piselli sgranati
- 1 cipolla piccola
- 1/3 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- 1 peperoncino
- pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Ratatouille
- Arancine Di Riso
- Arancini Rustici
- Bruschetta Con Fave E Pancetta
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Bruschetta Con Seppioline

Antipasto a base di seppioline

Ricetta

Mettete in una pentola un bicchiere di acqua, uno di vino e il succo di limone, 3 spicchi di aglio, l'olio e una presa di sale.
Portate a bollore e gettatevi le seppioline pulite: fate cuocere per 30 minuti. In un altro pentolino rassodate le uova. In un recipiente unite le seppioline, gli albumi e il prezzemolo tritato; frullate i tuorli con un bicchiere del liquido di cottura delle seppie, salate e pepate.
Abbrustolite il pane e servite le fette con le seppioline condite con la salsina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 400g di seppioline
- 30g di capperi sotto sale
- 2 uova
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 1 presa di sale
- pepe nero

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Vongole
- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Anchoiade
- Crostoni Alla Boscaiola

Bruschetta Con Spinaci Crudi, Bacon E Brie

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Lavate gli spinaci e scolateli bene.
Fate dorare i cubetti di bacon in un padellino e tagliate il brie a fettine sottili.
Tostate il pane e disponetevi gli spinaci precedentemente conditi con olio e sale, i cubetti di bacon e il brie.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di spinaci novelli
- 200g di formaggio brie
- 100g di bacon a cubetti
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci
- Bruschetta Con Brie, Speck E Pere
- Crostoni Di Melanzane
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Piccole Quiche Alle Cipolle

Bruschetta Con Stracchino E Rughetta

Antipasto a base di stracchino

Ricetta

Fate bruscare il pane e conditelo con sale e olio d'oliva.
Spalmate lo stracchino sulle fette di pane ancora caldo e disponetevi le foglie di rughetta lavate, asciugate e condite con sale e olio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale
- 200g di formaggio stracchino
- 2 manciate di rughetta selvatica in foglie
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Involtini Di Bresaola (5)
- Focaccia (2)
- Bruschetta Con Carpaccio
- Bocconcini Delicati

Bruschetta Con Tartara Di Cernia

Antipasto a base di cernia

Ricetta

Tagliate a dadini il filetto di cernia e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.
Lavorate energicamente il tuorlo con la senape, il sale, il pepe, l'olio, il succo di limone e l'erba cipollina.
Pelate a vivo il pompelmo e tagliatelo a cubetti.
Unite mescolando la cernia e il pompelmo e condite con la salsa preparata.
Mettete il preparato sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di filetto di cernia
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pompelmo rosa
- 2 cucchiaini di senape
- olio d'oliva
- sale
- alcuni steli di erba cipollina tritata
- succo di limone

Ricette simili

- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (3)
- Bruschetta Uova E Asparagi
- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale

Bruschetta Con Tartufi Neri

Antipasto a base di tartufi neri

Ricetta

Scaldate l'olio in un padellino e fatevi rosolare l'aglio, quindi eliminatelo e spegnete il fuoco.
Aggiungete le acciughe dissalate e ben pulite, il tartufo a scaglie e il 1/2 limone spremuto.
Mescolate e spalmate sulle fette di pane precedentemente abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 tartufi neri
- 2 acciughe sotto sale
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di limone

Ricette simili

- Crostini Ai Tartufi Neri
- Crostini Al Tartufo Nero
- Bruschetta Con Anchoiade
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Seppioline

Bruschetta Con Thaini

Antipasto a base di thaini

Ricetta

In un mortaio schiacciate l'aglio, aggiungete la crema mescolando e salate.
Aggiungete il succo di limone e, se desiderate il composto meno denso, diluitelo con un po' d'acqua calda.
Aggiustate di sale e versate la crema sulle fette di pane già bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100g di crema di semi di sesamo (thaini)
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone (succo)
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Crema Di Ceci
- Bruschetta Siciliana
- Frittelle Di Pancotto
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)

Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tagliate le cipolle a rondelle e lasciatele riposare in acqua per almeno 30 minuti.
Tagliate i pomodori a cubetti e fateli scolare. In una ciotola sminuzzate il tonno a pezzi non troppo piccoli e aggiungetevi i cubetti di pomodoro e le cipolle ben scolate.
Condite con sale, olio e una spolverata di origano e versate il tutto sulle fette di pane precedentemente bruscate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 cipolle rosse piccole
- 160g di tonno sott'olio
- 4 pomodori san marzano
- sale
- olio d'oliva
- 1 spolverata di origano

Ricette simili

- Bruschetta Con Patate, Sgombro E Cipolla
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive

Bruschetta Con Tonno E Bottarga

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Scaldate dell'olio in un pentolino, fatevi rosolare l'aglio, unite il tonno sgocciolato e continuate a cuocere finché il tonno non si sarà quasi sciolto.
Unite quindi la bottarga grattugiata, il vino, una macinata di pepe e un rametto di prezzemolo tritato.
Bruscate il pane e conditelo con il composto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 250g di tonno sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- bottarga grattugiata
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 macinata di pepe
- 1 rametto di prezzemolo

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Con Salsa Di Noci
- Pane Con Il Burro Al Tonnè

Bruschetta Con Tonno E Maionese

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sminuzzate il tonno in una ciotola, aggiungetevi i capperi lavati e asciugati e lavorate il tutto con la maionese fino a ottenere un composto cremoso che spalmerete sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di tonno sott'olio
- maionese
- 1 manciata di capperi sotto sale

Ricette simili

- Pane E... Fantasia
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive
- Mousse Di Tonno (6)
- Polpette Divine

Bruschetta Con Uova E Pomodoro

Antipasto a base di uova

Ricetta

In un padellino scaldate la salsa di pomodoro, salatela e unitevi il basilico e la paprica.
Aggiungete le uova alla salsa e cuocetele mescolando.
Aggiustate di sale.
Versate le uova al pomodoro sulle fette di pane precedentemente bruscate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 uova
- 8 cucchiai di salsa di pomodoro
- sale
- alcune foglie di basilico tritato
- paprica

Ricette simili

- Stuzzichino Raffaello
- Bruschetta Con Seppie E Piselli
- Crostini Del Fattore
- Crostoni Al Formaggio
- Bruschetta Capricciosa

Bruschetta Con Uovo Frittellato E Tartufo Bianco

Antipasto a base di uova

Ricetta

In un padellino antiaderente fate scaldare l'olio e quando sarà bollente friggete le uova, avendo cura di non rompere i tuorli.
Salate.
Tostate le fette di pane, disponetevi le uova e guarnite con scaglie di tartufo bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 uova
- olio d'oliva
- sale
- alcune scaglie di tartufo bianco

Ricette simili

- Bruschetta Al Tartufo
- Crostini Al Paté Tartufato
- Tartine Al Parmigiano Reggiano
- Bruschetta Con Seppioline
- Bruschetta Alla Bismark

Bruschetta Con Verdure Grigliate

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Tagliate le verdure a fettine ed eliminate i semi dai peperoni. poi mettetele sulla griglia finché non saranno cotte.
Bruscate il pane affettato, guarnite le fette con le verdure e terminate con un filo di olio e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 1 melanzana
- 4 zucchine piccole
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschette Vegetariane
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschetta Alla Provenzale
- Spiedini Vegetariani (2)
- Spiedini Di Scamorza E Verdure

Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli

Antipasto a base di yogurth greco

Ricetta

Sbucciate e tagliate a cubetti il cetriolo, salatelo e lasciatelo scolare.
Versate lo yogurth sui cetrioli e condite con il sale, una macinata di pepe e la menta.
Stendete il composto sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 2 cetrioli
- 400g di yogurth greco
- alcune foglie di menta fresca tritata
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tronchetti Gran Galà
- Crostini Ai Cetrioli
- Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli
- Uova Allo Yogurth
- Crostini Al Paté Di Funghi

Bruschetta Con Zucca E Cipolle

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Sbucciate la zucca, privatela dei semi e tagliatela a cubetti.
Bollite in acqua salata la zucca e la cipolla tagliata grossolanamente a pezzi.
Scolate le verdure, dividetele e aggiungete alla zucca i capperi ben sciacquati e scolati.
Condite la cipolla con l'aceto e unitevi la zucca.
Aggiustate di sale e pepe.
Fate rosolare in un padellino con un filo di olio i pinoli quindi aggiungeteli alle verdure.
Disponete il preparato sulle fette di pane precedentemente bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 200g di zucca
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di pinoli
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Crostini In Agrodolce
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Bruschetta Con Sarde In Saor

Bruschetta Da Dessert

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Tagliate il pane a fette e abbrustolitelo.
Spalmate su ogni fetta un po' di gorgonzola e un cucchiaino di miele.
Servite le bruschette accompagnandole con un bicchiere di buon Sauternes.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filoncino di pane francese
- 200g di formaggio gorgonzola piccante
- 1 barattolo di miele tartufato
- 4 bicchieri di sauternes

Ricette simili

- Stuzzichini Piccanti
- Bruschette Al Gorgonzola
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Mousse Di Gorgonzola
- Involtini Di Bresaola (3)

Bruschetta Fantasia

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Bruscate le fette di pane e irroratele di olio.
Mettete su ogni bruschetta una fetta di Emmenthal, spalmatevi 20 g di caprino, e ricoprite con fettine di ovoli e scaglie di tartufo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale
- 4 fette di formaggio emmenthal
- 4 ovoli
- 80g di formaggio caprino
- alcune scaglie di tartufo bianco
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Al Caprino
- Crostini Caldi Al Tartufo
- Tartine Al Parmigiano Reggiano
- Crostini Di Caprino Alle Melagrane
- Crostoni Al Formaggio

Bruschetta Greca

Antipasto a base di formaggio feta

Ricetta

Tagliate a rondelle i pomodori e lasciateli scolare.
Tagliate a cubetti il formaggio feta e sminuzzate le olive.
Unite gli ingredienti e conditeli con olio, sale, origano e una macinata di pepe.
Tostate le fette di pane e disponetevi sopra l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di formaggio feta
- 4 pomodori
- alcune di olive greche snocciolate
- 1 presa di origano
- olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)
- Crema Di Tonno
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Bruschetta Con Cipolle E Olive

Bruschetta Mediterranea

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Spellate il peperone sulla fiamma, tagliatelo a filetti e passatelo per 10 minuti in una padellina con due cucchiai di olio, l'aglio, le acciughe dissalate e schiacciate e i capperi.
Abbrustolite le fette di pane e condite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1 peperone rosso
- 20g di capperi
- 4 acciughe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Bruschetta Alla Provenzale
- Bruschette Vegetariane
- Bruschetta Con Anchoiade
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Bruschette Con Ratatouille

Bruschetta Nicoise

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Tagliate le foglie di lattuga a listarelle, i pomodorini in due e l'uovo sodo a rondelle.
Mettete il tutto in una terrina e unitevi i filetti d'acciughe, le olive snocciolate e i fagiolini.
Condite il tutto con olio e sale.
Tostate le fette di pane e conditele con la nicoise appena preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 foglie di insalata lattuga
- 12 di filetti d'acciughe sott'olio
- 2 uova sode
- alcune di olive di gaeta
- 12 di pomodori ciliegina
- alcuni di fagiolini lessi
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Antipasto Estivo
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Pan Bagna' Di Nizza
- Rotolini Saporiti
- Pinzimonio Tre Salse

Bruschetta Pantesca

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate i pomodori a fette, così come anche la cipolla.
Mettete le verdure in un'insalatiera, aggiungete i capperi, l'origano e condite tutto con sale e olio.
Abbrustolite il pane a fette e servitele condite con il preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 3 pomodori rossi da insalata
- 1 cipolla
- 1 pugno di capperi
- origano
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Caprese
- Bruschetta Primavera
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Guacamole
- Bruschetta Con Le Cozze

Bruschetta Pasqualina

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Bruscate il pane e conditelo con olio, sale e pepe.
Tagliate le uova a rondelle e il salame a fettine sottili.
Disponete i due ingredienti sulle fette di pane alternando una rondella d'uovo a una fettina di salame.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 3 uova sode
- 1 salame cacciatorino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Grissini Colorati
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschetta Nicoise
- Tartine Rustiche

Bruschetta Pomodoro E Melanzane

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Lavate, asciugate e mondate la melanzana. Tagliatela a fette sottili.
Accendete il forno a 170 gradi.
Salate le fettine di melanzana, disponetele su una teglia, irrorate con un filo di olio e infornatele. Lasciatele cuocere fino a quando sono diventate tenere. Nel frattempo, sbollentate i pomodori per qualche istante in acqua bollente. Scolateli, asciugateli, pelateli e divideteli a metà.
Eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini.
Soffregate con lo spicchio di aglio le fette di pane e mettetele sulla piastra del forno; irrorate con un filo di olio. Fatele tostare leggermente.
Distribuite sul pane le fettine di melanzana, il pomodoro, salate e pepate e decorate con le foglioline di basilico. Vino consigliato: Dolcetto.

Ingredienti per 6 persone

- pepe
- sale
- 1 fogliolina di basilico
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 melanzana
- 4 pomodori
- 6 fette di pane toscano

Ricette simili

- Panzanella (8)
- Crostini Alla Toscana (2)
- Panzanella Toscana (2)
- Bruschette Vegetariane
- Panzanella Toscana (3)

Bruschetta Porcini E Melagrane

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Aprite e sgranate le melagrane.
Pulite i funghi porcini con un panno umido, quindi tagliateli a fette.
Condite con olio e sale, quindi ponete il tutto sulle fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 melagrane
- 200g di funghi porcini
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Porcini
- Crostoni Alla Boscaiola
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crostini Con Funghi E Capperi
- Bruschetta Con Champignon

Bruschetta Primavera

Antipasto a base di rughetta

Ricetta

Lavate e mondate le verdure, tagliate i cipollotti a fettine e lasciate marinare il tutto in 4 cucchiai di olio e due prese di sale per circa mezz'ora.
Abbrustolite il pane a fette e copritelo con il composto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 200g di rughetta
- 150g di pomodori pachino
- 3 cipollotti
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 prese di sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Le Cozze
- Bruschetta Con Carpaccio
- Bruschetta Caprese
- Bruschetta Pantesca
- Bruschetta Al Pomodoro

Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Bruscate il pane e adagiatevi le fette di prosciutto con sopra il brie tagliato a fettine sottili.
Guarnite le bruschette con i gherigli di noci tritati grossolanamente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 150g di prosciutto cotto
- 150g di formaggio brie
- 1 manciata di gherigli di noci

Ricette simili

- Prosciutto Ricco Al Melone
- Bruschetta Con Spinaci Crudi, Bacon E Brie
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Mele Fantasia
- Crostoni Al Formaggio

Bruschetta Saporita

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

In una padella scaldate un po' d'olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela appassire per 5 minuti.
Unite i pomodori tagliati a pezzi e privati dei semi.
Fate cuocere per altri 5 minuti.
Aggiungete i peperoni, che avrete privato dei semi e dei filamenti, tagliati grossolanamente a pezzi, e fate cuocere ancora per 10 minuti.
Unite le olive snocciolate, il sale, il pepe, l'aceto e lo zucchero.
Cuocete per altri 10 minuti.
Bruscate il pane e conditelo con il preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bruscato
- 3 peperoni grandi
- 250g di pomodori
- 4 olive verdi
- 2 cipolle
- 3 cucchiaini di zucchero
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Pizzette Fantasia
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Antipasto Di Peperoni

Bruschetta Sfiziosa

Antipasto a base di carote

Ricetta

Grattugiate le carote. In una scodella emulsionate il miele con il succo di limone, il sale, il pepe e l'olio.
Condite le carote con la salsa preparata e disponete l'insalata sulle fette di pane precedentemente bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 500g di carote
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 2 cucchiai di miele
- 1 limone (succo)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Broccoli Ripassati
- Insalata Di Mele
- Aspic Di Carote
- Bruschetta Uova E Asparagi
- Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini

Bruschetta Siciliana

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Pulite accuratamente le sarde e fatele soffriggere in un tegame con l'olio, l'aglio e il peperoncino.
Salate, pepate e spolverizzate con il finocchietto.
Fate cuocere per qualche minuto e mettete 2 sarde su ogni fetta di pane precedentemente bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane siciliano (con semi di sesamo)
- 8 sarde fresche
- 300g di finocchietto
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe bianco
- 1 peperoncino

Ricette simili

- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Bruschetta Con Crema Di Ceci
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Bruschetta Con Thaini
- Ceci Al Bacon

Bruschetta Tex-mex

Antipasto a base di fagioli

Ricetta

In una padella fate fondere il burro.
Unite il mais, i fagioli e la panna.
Cuocete a fuoco molto basso per pochi minuti.
Salate e pepate.
Condite le fette di pane bruscato con il composto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 1 cucchiaio di burro
- 200g di fagioli cannellini lessati
- 200g di mais
- 6 cl di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Bruschetta Wurstel E Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini
- Bruschetta Con Borlotti E Moscardini
- Crema Fritta Di Fagioli

Bruschetta Uova E Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate gli asparagi e rassodate le uova.
Emulsionate 4 cucchiai d'olio d'oliva con il succo di 1 limone.
Abbrustolite il pane, mettete sopra a ogni fetta 1 uovo sodo tagliato a fette, 2 asparagi a pezzetti, un po' d'erba cipollina e la salsina che avete preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 10 asparagi
- 4 uova
- sale
- pepe
- erba cipollina
- 1 limone (succo)
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Tartara Di Cernia
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Acciugata Estiva (3)
- Acciugata Estiva (2)
- Bruschetta Alla Bismark

Bruschetta Wurstel E Fagioli

Antipasto a base di wurstel

Ricetta

Scolate accuratamente i fagioli dal loro liquido di conservazione e conditeli con un filo di olio, sale e pepe.
Lavate, asciugate e mondate il porro eliminando la parte verde del gambo. Tagliatelo a rondelle sottili.
Scaldate il burro in un tegame e fatevi appassire il porro per dieci minuti.
Salate e pepate.
Accendete il forno a 200 gradi.
Tagliate a metà i wurstel nel senso della lunghezza e fateli cuocere alla griglia.
Irrorate con un filo di olio le fette di pane e fatele tostare da entrambi i lati in forno, fino a quando diventano dorate.
Distribuite sul pane i fagioli, i porri con il loro condimento e i wurstel.
Servite subito. Vino consigliato: Dolcetto.

Ingredienti per 6 persone

- 1 porro
- 1 confezione di fagioli cannellini
- 6 wurstel
- 6 fette di pane casereccio
- pepe
- sale
- olio d'oliva
- 50g di burro

Ricette simili

- Bruschetta Con Fagioli Cannellini
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Bruschetta Tex-mex
- Acarajé
- Crema Fritta Di Fagioli

Bruschette

Antipasto a base di pane casereccio

Ricetta

Tostate le fette di pane da entrambi i lati.
Sbucciate gli spicchi d'aglio e strofinateli sulle fette di pane calde, aiutandovi con una forchetta.
Sistemate le fette di pane su un piatto da portata e irroratele con un filo d'olio, distribuendolo bene su tutta la fetta.
Salate, pepate e servite. Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette (2)
- Bruschette (3)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Le Cozze
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschetta
- Crostoni Con Crema Di Ricotta E Tonno

Bruschette (2)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto, condire con sole e pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (3)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Il Bruss
- Panzanella Toscana
- Panzanella (7)
- Sformato Di Fontina

Bruschette (3)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto; aggiungere i peperoni e condire con sale, pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- alcuni di peperoni tagliati a listarelle
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (2)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Il Bruss
- Panzanella Toscana
- Panzanella (7)
- Sformato Di Fontina

Bruschette (4)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto; aggiungere le zucchine e condire con sale, pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- alcune di zucchine fritte
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (2)
- Bruschette (3)
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Il Bruss
- Panzanella Toscana
- Bruschette Vegetariane
- Panzanella (7)

Bruschette (5)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto; aggiungere le melanzane e condire con sale, pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- alcune di melanzane sott'aceto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (2)
- Bruschette (3)
- Bruschette (4)
- Bruschette (6)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Il Bruss
- Crostini Con Melanzane
- Crostoni Con Le Melanzane
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Bruschette (6)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto; aggiungere la mozzarella e condire con sale, pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- alcuni dadini di mozzarella
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (2)
- Bruschette (3)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (7)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Bruschetta Con Il Bruss
- Crostini Del Fattore
- Panzanella Toscana
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga

Bruschette (7)

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Abbrustolire in forno le fette di pane raffermo e strofinarle bene con l'aglio, sistemarle in un piatto; aggiungere i pomodori e condire con sale, pepe e olio. Vanno servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- alcuni spicchi di aglio
- alcuni di pomodori tagliati finemente
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Bruschette
- Bruschette (2)
- Bruschette (3)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschette Alla Calabrese
- Bruschette Con Alici
- Bruschette Con Cipolla
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschette Con Olio D'oliva
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Ricette simili

- Fettunta
- Panzanella Toscana
- Bruschetta Con Il Bruss
- Panzanella (7)
- Panzanella (2)

Bruschette Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola piccante

Ricetta

Servendovi di una griglia rovente, bruscate le fette di pane per pochi minuti e ancora calde e croccanti spalmatele con metà del burro. Subito dopo, in una terrina, lavorate a crema il gorgonzola incorporando insieme il burro ammorbidito e il Marsala e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Per finire, spalmate la cremina ottenuta sulle fette di pane e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100g di formaggio gorgonzola piccante
- 10 cl di vino marsala
- 150g di burro

Ricette simili

- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Bruschetta Da Dessert
- Stuzzichino Raffaello
- Mousse Di Gorgonzola

Bruschette Alla Calabrese

Antipasto a base di salsame piccante calabrese

Ricetta

Stendete su ogni fetta di pane casereccio la ricotta, la fettina di salame piccante e aggiungete un goccino d'olio d'oliva.
Passate in forno caldo per circa 7 minuti a 200 gradi e servite subito.

Ingredienti per 1 persona

- 8 fette di pane casereccio
- 200g di ricotta doppia crema
- 8 fette di salame piccante calabrese
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Sgonfiotti Saporiti
- Pizzette Alla Ricotta
- Bruschetta Pasqualina
- Tartine Rustiche

Bruschette Con Alici

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Staccate la testa alle acciughe, apritele a libro e spinatele; conditele con il succo di 1/2 limone, una presa di sale, aglio fresco a fettine e un filo di olio.
Lasciate marinare per 2 ore.
Frullate 80 g di olio, una presa di sale, un pizzico di pepe, il succo di 1/2 limone e un cucchiaino di senape.
Bruscate le fette di pane, irroratele con la salsina e guarnitele con il cetriolo a rondelle, la rughetta e le acciughe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 300g di acciughe
- 50g di rughetta
- 1 cetriolo
- aglio
- 1 limone
- 1 cucchiaino di senape in grani
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 prese di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Marinata Di Alici
- Marinata Di Acciughe
- Bruschetta Con Carpaccio
- Bruschetta
- Crostini Ai Tartufi Neri

Bruschette Con Cipolla

Antipasto a base di cipolle rosse

Ricetta

Affettare finemente cipolle e scalogni, farli appassire a fuoco bassissimo in 3 cucchiai di olio.
Salare e pepare. Quando cipolle e scalogni saranno morbidi e trasparenti distribuirli sulle fette di pane, spolverizzarle con il grana e cuocere in forno caldo a 210 gradi per circa 10 minuti.
Servire le bruschette tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane toscano
- 2 cipolle rosse grandi
- 2 scalogni
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Cremosi
- Bruschetta Con Patate, Sgombro E Cipolla
- Crostoni Ai Peperoni
- Bruschette In Insalata
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro

Bruschette Con La Rucola

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Spuntate la melanzana, lavatela con cura, asciugatela con fogli di carta assorbente e riducetela a tocchetti con la buccia. Servendovi di una padella antiaderente, riscaldate l'olio e friggetela. Subito dopo, disponete i tocchetti su carta assorbente per eliminare l'olio di cottura in eccesso. Trasferiteli in un secondo momento in una ciotola capiente, aggiungete la mozzarella tagliata a dadini, unite i pomodorini lavati e divisi a metà, la rucola spezzettata (lavata), l'olio, il sale, il pepe, l'origano e mescolate delicatamente tutti gli ingredienti. Nel frattempo, tostate le fette di pane casereccio, strofinatele con lo spicchio d'aglio, distribuite il composto preparato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1 melanzana
- 250g di mozzarella
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 200g di pomodorini ciliegia
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Bruschetta Con Carpaccio Di Tonno
- Bruschette In Insalata
- Crema Di Pomodoro Con Bocconcini Di Mozzarella

Bruschette Con Olio D'oliva

Antipasto a base di pane casereccio

Ricetta

Fare leggermente abbrustolire da ambo le parti alcune fette di pane casereccio, strofinatevi sopra uno spicchio d'aglio, versatevi qualche goccia di olio di oliva e completate con pochi granelli di sale.
Consumare le bruschette ancora ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta All'aglio
- Bruschette
- Fettunta
- Bruschette (2)
- Bruschetta Con Le Cozze

Bruschette Con Puntarelle

Antipasto a base di puntarelle

Ricetta

Lavate le puntarelle e lasciatele a bagno in acqua fredda per circa un ora. Scolatele e conditele con una salsa preparata pestando nel mortaio l'aglio, le acciughe, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe.
Disponete l'insalata sulle fette di pane bruscato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 1000g di puntarelle
- 1 spicchio di aglio
- 4 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Rustici (2)
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Panzanella Toscana
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Puntarelle Alle Acciughe

Bruschette Con Ratatouille

Antipasto a base di carota

Ricetta

Mondate e riducete in dadolata tutte le verdure.
Fate soffriggere la cipolla in due cucchiai di olio e unitevi i peperoni, le carote e il pomodoro, lasciate sul fuoco per 15 minuti bagnando con il brodo. In una padellina fate saltare la melanzana con un cucchiaio di olio e aggiungetela alle altre verdure.
Abbrustolite il pane e guarnite ogni fetta con la ratatouille di verdure e una ciliegina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 ciliegine di mozzarella
- 1 melanzana piccola
- 1 carota
- 1/2 di peperone rosso
- 1/2 di peperone giallo
- 1 cipolla bianca piccola tritata
- 2 cucchiai di polpa di pomodoro a pezzetti
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 3 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Pizza Ai Quattro Gusti
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Bruschette Vegetariane
- Bruschetta Alla Provenzale
- Spiedini Di Scamorza E Verdure

Bruschette Con Salsa Di Olive

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Tritate insieme tutti gli ingredienti e conditeli con olio, una spruzzata di aceto e una presa di sale.
Mescolate bene e lasciate riposare per mezz'ora.
Bruscate le fette di pane e conditele con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 acciughe grandi
- 2 spicchi di aglio
- 200g di olive nere snocciolate
- 4 rametti di origano
- 1 limone (scorza)
- aceto di vino rosso
- olio d'oliva
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Bruschetta Alla Provenzale
- Olive Fritte
- Bruschetta Con Anchoiade
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschetta Greca

Bruschette Di Nina

Antipasto a base di prosciutto di praga

Ricetta

La prima cosa da fare è preparare il radicchio, quindi prelevate dal cespo le foglie più grandi e lavatele con cura sotto l'acqua corrente. Asciugatele con della carta assorbente da cucina e tagliatele in parti più piccole. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e dorare la cipolla, dopodichè, aggiungete il radicchio e il sale e cuocete a fiamma alta per circa 5 minuti. Successivamente, stendete su ogni fetta di pane il prosciutto, la provola affumicata e un filino d'olio e infornate il tutto per circa 15 minuti a 200 gradi. Subito dopo, quando la provola sarà filante, togliete le bruschette dal forno e distribuite su ognuna il radicchio saltato in padella.
Servite subito calde e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 8 fette di prosciutto di praga
- 8 fette di formaggio provola affumicata
- alcune foglie di radicchio
- 1 cipollina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Affumicata
- Involtino Di Radicchio E Sarde
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Focaccine Alla Provola
- Rustica Al Formaggio

Bruschette Fantasiose

Antipasto a base di pollo lesso

Ricetta

Tagliate a listarelle sottili il pollo e disponetelo in una ciotola capiente.
Spuntate la carota, pelatela e sciacquatela con cura sotto l'acqua corrente. Asciugatela con della carta assorbente da cucina e tagliatela a striscioline sottili sottili.
Pulite il sedano, eliminate le coste meno tenere e utilizzate il cuore tagliandolo a fettine sottili.
Versate il tutto nella ciotola e condite con olio d'oliva, succo di limone, sale, pepe e maionese e mescolate con cura fino ad amalgamare gli ingredienti. Nel frattempo, passate in forno per 5/6 minuti a 180 gradi le fette di pane, dopodichè, potete spalmarle di insalata e servirle subito calde e croccanti. Suggerimento: potreste servire le bruschette come antipasto o come spuntino pomeridiano.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 200g di pollo lesso
- 1 cuore di sedano
- 1 carota
- 100g di maionese
- 1 limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Insalata Di Pollo
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Sandwiches Al Prosciutto
- Bruschette Con Alici

Bruschette In Insalata

Antipasto a base di patate novelle

Ricetta

Pulite e lavate le carote, le patate, i fagiolini e le taccole e cuocetele a vapore. I tempi: 10 minuti per le taccole e circa 15 minuti per le altre verdure.
Tritate la rucola, dopo averla lavata e mondata.
Unite il grana grattugiato e i pinoli tritati.
Salate, pepate e aggiungete 4 cucchiai di olio.
Abbrustolite sotto il grill del forno le 8 fettine di pane (vanno benissimo anche gli sfilatini o le pagnottine sottili).
Spalmate ciascuna fetta con il pesto di rucola.
Tagliate i pomodorini a spicchietti, metteteli sopra i crostini e completate con una macinata di pepe.
Condite le verdure a vapore con 4 cucchiai di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e sistematele su un grande piatto con le foglie di lattuga.
Servite accompagnando con le piccole bruschette.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di carote novelle piccole
- 500g di patate novelle piccole
- 100g di fagiolini verdi
- 100g di taccole
- 8 fettine di pane francese tipo baguette
- 12 di pomodorini a ciliegia
- 50g di insalata rucola
- 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato
- 1 cucchiaio di pinoli
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per decorare:
- alcune foglie di insalata lattuga (foglie grandi)

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Baguette Con Mortadella E Groviera
- Crema Di Ricotta E Verdure
- Spiedini Di Pesce Spada All'aneto
- Bruschette Con La Rucola

Bruschette Piccanti

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Scaldare l'olio con l'aglio e il peperoncino per qualche minuto.
Unire i pomodori, le acciughe, i capperi e le olive a pezzetti, mescolare e cuocere per altri 15 minuti.
Regolare di sale e distribuire il composto sulle fette di pane tagliate a metà e già dorate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pomodori
- 30g di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 cucchiaio di capperi
- 100g di olive nere
- 3 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 6 fette di pane pugliese
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Ai Capperi
- Pan Bagna' Di Nizza
- Pan Bagna' Ligure
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Bruschette Vegetariane

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Lavate, mondate e tagliate a fettine la melanzana e le zucchine, poi grigliare su una piastra o una padella antiaderente.
Arrostite i peperoni sulla griglia oppure sotto il grill del forno, quindi spellateli e tagliateli a listarelle.
Mondate, lavate e tritate il basilico, mettetelo in una ciotola con un pizzico di origano, una presa di sale e qualche cucchiaiata di olio.
Mescolate, coprite con pellicola da cucina e lasciate insaporire per mezz'ora. Aiutandovi con una spatola distribuite il miscuglio aromatico su una dozzina di fette di pane, quindi mettetele in forno caldo a 180 gradi a tostare. Poi sfregatele con l'aglio tagliato a metà.
Lavate e tagliate a fettine i pomodori e distribuiteli, sulle fette di pane tostato, alternandoli alle verdure grigliate.
Rimettete le bruschette nel forno caldo per qualche minuto, quindi servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- origano
- olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- alcune fette di pane casereccio
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Bruschetta Alla Provenzale
- Bruschette Con Ratatouille
- Pizza Ai Quattro Gusti

Bruss Casalingo O Artigianale

Antipasto a base di latte

Ricetta

Il Bruss si prepara tritando finemente e unendo tra loro tutti gli avanzi di formaggi piccanti e non. Si versa il tutto nel latte o nel siero di latte e si lascia riposare in luogo relativamente tiepido in modo che avvenga una prima fermentazione. Si può consumare subito. Ma se il Bruss deve essere conservato, allora si aggiunge una quantità modesta di grappa, acquavite, brandy o rum per bloccare la fermentazione e lo si lascia maturare nel tradizionale recipiente di terracotta: il 'toupino'.

Ingredienti per 4 persone

- avanzi di formaggi piccanti e dolci
- latte oppure siero di latte
- grappa (oppure acquavite, rum, brandy)

Ricette simili

- Creme Di Robiola Insaporite
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Barchette Vecchio Marinaio
- Panini E Crostoni Al Formaggio

Brustichino

Antipasto a base di pane toscano

Ricetta

Ponete il pane tagliato a fette di circa 1 cm di spessore in una gratella sopra la brace; se non avete un barbecue potete utilizzare il grill del vostro forno o anche una vecchia padella ben scaldata sul fornello. Quando il pane comincia ad 'abbrustolire ' (da qui brustichino) cioè il suo colore tende al marrone chiaro e la superficie diventa leggermente croccante il pane è pronto. E' preferibile servire il pane ancora caldo, versatevi sopra l'olio ad aggiungete sale a piacere. Il brustichino si presta ad essere 'completato ' in molti modi: provate a strofinarvi sopra dell'aglio oppure un pomodorino perino.

Ingredienti per 4 persone

- pane toscano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Panzanella Toscana (2)
- Toscano Alla Scamorza
- Panzanella (8)
- Panzanella Toscana (3)
- Crostini Alla Toscana (2)

Buccellato

Antipasto a base di fichi

Ricetta

Ancora oggi si vedono in Sicilia i fichi asciugati al sole e infilati in lunghi fili di spago o 'incannati', cioè infilzati in spiedi di canne. Parte di questi serviranno in inverno per fare i buccellati, dolci natalizi che, ancora oggi, contrastano il passo con onore ai nordici panettoni e pandoro. Il 'cucciddàtu' ha un'origine antica e un sicuro antenato nel 'panificatus'dei romani. Il suo nome deriva dal tardo latino buccellatum, cioè pane da trasformare in buccelli, ossia bocconi, per la sua morbidezza. Diverse sono le varianti per forme e misure: nel palermitano gli 'ammara-panza' sono tipi scadenti di buccellati che servono a riempire lo stomaco.

Mescolate in una zuppiera la farina, il burro, lo zucchero e il cucchiaio di Marsala ed amalgamate tutto con le mani.

Lasciate riposare l'impasto per un'ora circa e dopo stendete la pasta con il mattarello.

Preparate nel frattempo il ripieno fatto dai fichi secchi, I'uva passa, uva sultanina, mandorle, i pinoli, la scorzetta di arancia, la zuccherata, i chiodi di garofano ed un pizzico di pepe.

Triturate tutto finemente mescolando con un po' di zucchero.

Avvolgete il ripieno nella pasta, dando forma di ciambella su cui farete delle piccole incisioni.

Spennellate con tuorlo d'uovo ed infornate per venti minuti. Quando si sarà raffreddato, decorate con zucchero a velo, pezzetti di pistacchio e frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 125g di burro
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 300g di fichi secchi
- 200g di uva passa
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di noci sgusciate
- 30g di pinoli
- 30g di scorzetta d'arancia candita
- 50g di zuccherata
- 3 chiodi di garofano

Ricette simili

- Cucciddatu
- Crostini In Agrodolce
- Torta Di Cipolle All'antica
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Sardele In Saor (2)

Budini Agli Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Lessare gli spinaci.
Lavorare l'uovo intero con i tuorli, unire il formaggio, quindi versare, mescolando, il latte caldo.
Unire gli spinaci e frullare il tutto.
Versare la crema in 4 stampini imburrati.
Cuocere a bagnomaria in forno per 20-30 minuti.
Sformare i budini quando saranno tiepidi e servirli con una salsa al formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di latte
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 80g di formaggio emmenthal grattugiato
- 250g di spinaci surgelati
- sale
- poco di burro

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Barchette Ai Peoci
- Omelette Agli Asparagi
- Torta Pasqualina Ricca
- Canapè Caldi

Budini Di Uova

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere le uova con il latte.
Unire una abbondante manciata di parmigiano, il prosciutto tritato finemente e una presa di sale.
Mescolare bene e versare il composto in 4 stampini imburrati.
Cuocere i budini a bagnomaria in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti. Lasciarli intiepidire e sformarli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 60g di prosciutto cotto
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Torta Salata Di Ricotta
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Rotolo Di Frittata Grande Estate
- Sformato Al Formaggio
- Bignè Al Prosciutto

Burro Alla Rivierasca

Antipasto a base di burro

Ricetta

Tritate finemente i capperi, i cetriolini, i filetti d'acciughe e il basilico, precedentemente lavato e strizzato. Metteteli in una terrina ed unitevi il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente.
Lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino a che non sarà perfettamente amalgamato.
Passate il composto al setaccio fine, raccogliendolo in una ciotola.
Coprite la ciotola con una pellicola trasparente e tenetela in frigorifero fino al momento di servire. Il burro alla rivierasca è ottimo per riempire le barchette.

Ingredienti per 4 persone

- 30g di capperi
- 30g di cetriolini sott'aceto
- 4 filetti d'acciughe
- 1 mazzetto di basilico
- 100g di burro

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Spuma Di Tonno (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Antipasto All'italiana (2)

Burro Alla Salsa Tomato Ketchup

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio di legno fino a montarlo a crema.
Aggiungete la senape, il ketchup e un abbondante pizzico di pepe.
Rimestate accuratamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo su un foglio di carta oleata e formate un involto cilindrico. Tenetelo in frigorifero fino al momento di servire.
Potete servire il 'burro alla salsa tomato ketchup' spalmato su cracker o tartine oppure in barchette o tartellette.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 30g di senape piccante
- 1 cucchiaino di tomato ketchup
- pepe

Ricette simili

- Canapè Alle Ostriche
- Aspic Di Carote
- Tartine Rustiche
- Filoncino Con Frittata
- Canapè Assortiti Al Salmone

Burro Delle Langhe

Antipasto a base di burro

Ricetta

Pulite accuratamente il tartufo con uno spazzolino, per eliminare ogni residuo di terra, poi strofinatelo con un panno umido e grattugiatelo finemente, raccogliendolo in una terrina.
Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola e lavoratelo con una spatola di legno fino a che non sarà diventato ben cremoso. Unitevi il tartufo grattugiato e rimestate fino ad ottenere un composto perfettamente amalgamato, che avvolgerete in un foglio di carta oleata, formando un 'salamino'.
Tenete in frigorifero fino al momento di servire. Questo burro è ottimo spalmato su tartine e tramezzini.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tartufo da 60 g
- 100g di burro

Ricette simili

- Tartine Al Parmigiano Reggiano
- Lattuga Romana Con Astice
- Crostini Con Fonduta
- Crostini Al Tartufo
- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel

Burro Di Arachidi Personalizzato

Antipasto a base di arachidi

Ricetta

Tritare le arachidi e aggiungere l'olio di semi. **Mescolare** bene.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 tazza di arachidi sgusciate
- 1 cucchiaino di olio di semi di arachidi
- 1 pezzo di pane

Ricette simili

- Sgonfietti All'acciuga
- Fricieu
- Frittelle Delle Langhe
- Crema Di Arachidi
- Enchiladas Verdes

Caciocavallo Con Pane Carasau E Miele

Antipasto a base di formaggio caciocavallo

Ricetta

Spezzettare in pezzi grandi il pane carasau e sistemarvi fettine sottili di formaggio.
Infornate a 200 gradi, finché il formaggio fonda.
Versare su ogni crostino un po' di miele fuso e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 5 fogli di pane carasau
- 300g di formaggio caciocavallo non stagionato
- 80g di miele di corbezzolo

Ricette simili

- Rasco Con Pane Carasau E Miele
- Bruschetta Con Anelli Di Cipolla E Pecorino
- Pitta Di Ricotta
- Bruschetta Da Dessert
- Spiedini Di Zibibbo E Formaggio

Caciocavallo Fritto

Antipasto a base di formaggio caciocavallo

Ricetta

Tagliate il formaggio a fette; in una padella fate scaldare dell'olio con gli spicchi d'aglio che toglierete non appena diventeranno rosa.
Mettete le fette di caciocavallo e lasciatele rosolare da entrambi i lati; scolatele bene dall'eccesso d'olio e deponetele sopra un foglio di carta assorbente. Bagnatele appena con un po' di aceto, profumatele con un pizzico d'origano, sale e pepe e servitele caldissime sopra fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di formaggio caciocavallo
- 2 spicchi di aglio
- aceto di vino
- 1 pizzico di origano
- olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Formaggio Fritto
- Sardele In Saor
- Sarde In Saor (3)
- Formaggio Fritto Con Bastoncelli
- Alici A Scapece

Caesar's Salad

Antipasto a base di insalata iceberg

Ricetta

Lasciare insaporire i crostini di pane con un po' di olio e dell'aglio in polvere (negli states si trovano i crostini appositi già agliati) in quantità a piacere.
Lavare, asciugare e sminuzzare la lattuga iceberg, unirvi i crostini, spolverizzare con altro aglio in polvere se desiderato; cospargere di pecorino grattugiato grosso (o a scagliette), condire con olio d'oliva extra-vergine e servire.

Ingredienti per 4 persone

- insalata iceberg
- alcuni di crostini di pane
- formaggio pecorino a scagliette
- aglio in polvere
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Caesar's Salad (2)

Ricette simili

- Crema Saporita Alle Fave
- Toscano Alla Scamorza
- Crostini Al Robiola
- Crostini Al Caprino
- Crostoni Con Crema Di Rucola

Caesar's Salad (2)

Antipasto a base di insalata iceberg

Ricetta

Lasciare insaporire i crostini di pane con un po' di olio e dell'aglio in polvere (negli states si trovano i crostini appositi già agliati) in quantità a piacere.
Lavare, asciugare e sminuzzare la lattuga iceberg, unirvi i crostini, spolverizzare con altro aglio in polvere se desiderato; cospargere di parmigiano grattugiato grosso (o a scagliette), condire con olio d'oliva extra-vergine e servire.

Ingredienti per 4 persone

- insalata iceberg
- alcuni di crostini di pane
- formaggio parmigiano a scagliette
- aglio in polvere
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Caesar's Salad

Ricette simili

- Bruschetta Con Lattuga
- Crema Saporita Alle Fave
- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Toscano Alla Scamorza
- Crostini Al Robiola

Cake Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Battere le uova, unire la farina setacciata con il lievito e 1 cucchiaino di sale poca per volta, sciogliendo bene i grumi.
Incorporare anche il formaggio grattugiato, il prosciutto, il latte e l'olio.
Versare l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato, coprire e far lievitare per 15 minuti.
Mettere in forno preriscaldato a 220 gradi e cuocere per 45 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di farina
- 1 bustina di lievito
- sale
- 300g di prosciutto crudo a dadini
- 200g di formaggio groviera
- 3 uova
- 1 tazzina di latte
- 1 tazzina di olio d'oliva
- burro
- besciamella

Ricette simili

- Panzerotto Verace (3)
- Panzerotti Alla Romana
- Quiche Lorraine (3)
- Dischi Al Prosciutto
- Muffins Al Prosciutto

Cake Alle Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Separate i fiori dalle zucchine e lavateli velocemente sotto l'acqua corrente, poi spezzettateli.
Tagliate a dadini regolari il prosciutto e grattugiate il formaggio.
Tritate grossolanamente le zucchine e rosolatele, in una padella a fiamma vivace con 20 g di burro, in modo che perdano l'acqua di vegetazione.
Unite poi i fiori e le foglie di basilico e lasciate cuocere ancora per un paio di minuti, quindi salate e pepate a piacere.
Setacciate la farina con il lievito, poi lavoratela con 40 g di burro, le uova, sale e pepe.
Aggiungete quindi il latte caldo, le zucchine, i fiori, il prosciutto e il formaggio e mescolate con cura.
Versate il composto ottenuto in uno stampo da plumcake, unto con il burro rimasto, e lasciatelo riposare per 15 minuti circa. Cuocetelo poi in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora circa (per verificare la cottura, infilate al centro uno stuzzicadenti ed estraetelo: dovrà risultare asciutto). A fine cottura, lasciate riposare il cake per una decina di minuti a temperatura ambiente, poi sformatelo, lasciatelo intiepidire e servitelo.

Ingredienti per 8 persone

- 150g di zucchine col fiore
- 200g di farina
- 3 uova
- 10 cl di latte
- 50g di prosciutto cotto (fette da 50 g)
- 50g di formaggio emmenthal
- 80g di burro
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1 rametto di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Muffins Al Prosciutto
- Frittelle Di Fiori E Zucchine
- Fagottini Di Carciofi
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Dadolata Valeria (3)

Calamari Con Bietole

Antipasto a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari e poi tagliateli a pezzi; lavateli a lungo in acqua corrente e fateli sgocciolare. Intanto rosolate il burro, il prezzemolo tritato, l'aglio, la cipolla tritati in abbondante olio; quando il tutto sarà dorato aggiungete i calamari.
Lasciate insaporire per qualche minuto e poi unite sale, pepe e pomodori tritati.
Lasciate cuocere per 2 ore e infine aggiungete le bietole tagliate a pezzi.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di calamari
- 500g di bietole
- 500g di pomodori
- prezzemolo
- cipolla
- 1 spicchio di aglio
- burro
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Ripieni (6)
- Cestini Di Pomodoro
- Torta Di Bietole
- Involtini Di Verze
- Torta Pasqualina Di Bietole

Calamari Ripieni (6)

Antipasto a base di calamari

Ricetta

Pulite e lavate i calamari lasciandoli interi.
Preparate un court bouillon con un litro d'acqua salata mescolata con il vino bianco e profumata con le foglie d'alloro. Quando alza il bollore lessatevi i calamari per 20 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare.
Sbollentate per alcuni minuti i gamberetti in acqua salata e fateli raffreddare nello stesso liquido. Sgocciolateli, raccoglieteli in una larga ciotola di vetro, unite l'aglio e un po' di prezzemolo tritati, il succo di mezzo limone, alcuni giri d'olio versato a filo, un pizzico di pepe e mescolate bene.
Riempite con il composto i calamari e disponeteli sul piatto da portata. Insaporiteli con una salsa emulsionata di olio, limone filtrato, prezzemolo tritato finissimo, sale e pepe. Vini di accompagnamento: Soave 'Superiore' DOC, Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Greco Di Tufo DOC

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti già puliti
- 100g di olio d'oliva
- 8 calamari
- 2 foglie di alloro
- 2 limoni
- 1 spicchio di aglio
- 50 cl di vino bianco secco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Cestini Di Calamaretti
- Cozze Dorate Alla Turca
- Alici Marinate
- Bocconcini Di Gamberetti

Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Sbollentare in acqua leggermente acidulata i calamari e raffreddarli velocemente.
Rosolare uno spicchio d'aglio e il peperoncino in olio d'oliva, unire i restanti calamari tagliati a quadretti, i gamberi sgusciati e cuocere a fuoco vivo.
Sfumare con poco vino bianco lasciandolo evaporare.
Lasciare raffreddare il composto ed aggiungere il pane in cassetta tagliato a cubetti e tostato in forno, le vongole, le cozze, le olive nere, i capperi, il prezzemolo trito, i cubetti di pomodoro e amalgamare il tutto con un po' di liquido di cottura delle cozze e delle vongole.
Riempire a tre quarti i calamari aiutandosi con un sacchetto da decorazione, chiudere l'imboccatura con uno stuzzicadenti. Far rinvenire i calamari farciti in una teglia con olio e aglio, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e terminare la cottura in forno a 180 gradi. Durante la cottura avere cura di glassare di tanto in tanto i calamari e se necessario bagnare con l'acqua di cottura del pesce.
Togliere i calamari dal fondo di cottura e riservarli a caldo.
Passare il fondo di cottura al setaccio e riporlo sul fuoco portandolo a giusta consistenza.
Servire i calamari su piatto ben caldo scaloppati, contornare con le melanzane grigliate e marinate in olio aglio e peperoncino.
Salsare e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 8 calamari puliti da 150g ognuno
- 80g di gamberetti bianchi sgusciati
- 50g di vongole sgusciate
- 40g di cozze sgusciate
- 16g di olive nere di gaeta snocciolate
- 8g di capperi piccoli
- 50g di pane in cassetta
- 500g di pomodorini del pendolo
- 200g di melanzane piccole
- 10 cl di vino bianco secco
- 20 cl di olio d'oliva
- 2g di aglio
- 6g di prezzemolo tritato
- 1g di peperoncino
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare
- Fagiolini Sgranati Verdi Con Frutti Di Mare
- Calamari Ripieni (6)

Calamaro Ripieno

Antipasto a base di calamaro

Ricetta

Pulite i calamari.
Preparate il ripieno mescolando insieme il tonno sminuzzato, la cipolla tritata fine, il pancarré ammollato nel latte, i fagiolini lessati e tagliati a pezzi, il peperone scottato e tagliato a fettine, il parmigiano, le uova sbattute, sale e pepe. Con un cucchiaio riempite i calamari a cui avrete tolto i tentacoli, cucite l'apertura.
Cuocete in una padella per 45 minuti con cipolla e vino bianco, fate raffreddare e tagliate a fette.
Scaldate la salsa e versatela sopra le fette.

Ingredienti per 6 persone

- 2 calamari grandi
- 1 pugno di fagiolini
- 1/2 di peperone rosso
- 200g di tonno
- 2 uova
- cipolla
- formaggio parmigiano
- 2 fette di pancarré
- latte
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Ai Peperoni
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Antipasto Al Tonno

Calcioni Di Ascoli

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e, nel centro, versate il lievito sbriciolato e diluito con poca acqua.
Aggiungete il burro ammorbidito e iniziate a lavorare, facendo una pasta compatta come quella del pane; solo se occorre, unite poca acqua.
Lasciate lievitare, al caldo, per circa 10 minuti, quindi tirate una sfoglia sottile.
Tritate il formaggio scelto e mescolatelo, in una terrina, con il trito di prezzemolo (facoltativo uno spicchio d'aglio).
Unite anche l'uvetta, precedentemente ammollata e asciugata, e i pinoli.
Distribuite il composto su metà della sfoglia, formando dei mucchietti a intervalli regolari.
Ripiegate ora la sfoglia a metà e, con la rondella dei ravioli, tagliate dei grossi rombi o dei quadrati di almeno cinque centimetri di lato.
Fate dorare i calcioni, tre alla volta, nella padella dei fritti con abbondante olio fumante, voltandoli con la paletta quando saranno ben coloriti da un lato; man mano che sono pronti, raccoglieteli con la paletta e metteteli nel forno tiepido per farli asciugare bene. Serviteli caldissimi, sul piatto da portata.
Potrete arricchire il ripieno anche con funghi trifolati o regaglie di pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 20g di lievito di birra
- 50g di burro
- per il ripieno:
- 200g di formaggio fontina (o mozzarella)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli
- abbondante di olio di semi

Ricette simili

- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Pizzette Di Carne
- Lahm Biajin

Caldarroste

Antipasto a base di castagne

Ricetta

Incidere la buccia delle castagne e deporle nell'apposita padella bucherellata.
Mettere sul fuoco e girare i frutti continuamente scuotendoli ritmicamente. All'inizio il fuoco deve essere meno vivo per permettere una buona cottura, mentre alla fine occorre, per qualche minuto, attivare una fiamma più grande per bruciare le bucce.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di castagne

Ricette simili

- Farinata (9)
- Castagne Bollite
- Crema Di Castagne (2)
- Torta Rustica (2)

Calzoncelli Al Burro

Antipasto a base di carote

Ricetta

Far lessare le carote o tritarle grossolanamente.
Mettere la ricotta in una terrina, unire 1 manciata di prezzemolo tritato, il parmigiano e le carote.
Mescolare bene gli ingredienti.
Stendere la pasta sfoglia con l'aiuto di un matterello e ricavarne dei rettangoli di 3 x 6 cm. Su ognuno mettere 1 cucchiaio di ripieno, chiudere bene i bordi. Farli cuocere in acqua salata, o meglio nel brodo, scolarli e condire con burro fuso e salvia.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta sfoglia in rotolo
- 200g di ricotta
- 300g di carote
- 80g di burro
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- salvia
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Sfogliata Di Ricotta
- Torta Di Carciofi (4)
- Torta Pasqualina Ricca

Calzoncini Fritti Con Provola E Salame

Antipasto a base di formaggio provola

Ricetta

Mettiamo la farina a fontana e diluiamo il lievito nell'acqua; aggiungiamolo quindi alla farina, amalgamando fino a rendere il composto consistente.
Stendere la pasta e con uno stampino creare dei piccoli cerchi. Disporre in questi dei pezzetti di provola e di salame e chiuderli. Infine friggerli in olio d'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 1/2 panetto di lievito
- 1/2 bicchiere di acqua
- 100g di formaggio provola
- 100g di salame
- olio d'oliva

Ricette simili

- Casatiello Salato
- Grissini Colorati
- Rustica Al Formaggio
- Casatiello (2)
- Casatiello

Calzone

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Lavorate la pasta per un minuto. Con il matterello ricavatene due dischi non tanto sottili.
Tagliate a dadini la mozzarella, a quadretti il salame e il prosciutto, amalgamate il tutto con l'uovo sbattuto.
Salate e pepate.
Unite la ricotta sbriciolata.
Disponete il composto su metà pasta e ripiegate a mezzaluna.
Premete bene i bordi in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.
Ponete in forno preriscaldato a 220 gradi e cuocete per un quarto d'ora abbondante.
Servite caldo.

Ingredienti per 2 persone

- 150g di pasta di pane
- 50g di mozzarella
- 25g di salame
- 25g di prosciutto cotto
- 25g di ricotta
- 1 uovo
- sale
- pepe

Varianti

- Calzone Di Verdure
- Calzone Ricco

Ricette simili

- Rustica Al Formaggio
- Sgonfiotti Saporiti
- Antipasto All'italiana (2)
- Pizzette Alla Ricotta
- Panzerotti

Calzone Di Verdure

Antipasto a base di bieta

Ricetta

Impastare la farina con tutti gli ingredienti indicati, lavorarla fino ad ottenere una pasta soffice. Dividerla, quindi, in due panetti e lasciarla crescere per 15 minuti circa.
Provvedere ad imburrare una teglia.
Stendere la pasta e ricavarne due dischi; il primo va adagiato sul fondo della teglia e su di esso va versato il ripieno di verdura. Quindi passare con un pennello imbevuto di uovo sbattuto il bordo esterno della pasta.
Coprire con l'altro disco il tutto e bucarlo con una forchetta.
Passare nuovamente il pennello bagnato d'uovo ed infornare a forno ben caldo per 10 minuti circa Per il ripieno: Mettere in una casseruola l'olio e la cipolla, lasciare cuocere a fuoco lento per 20 minuti circa, avendo cura di mescolare spesso il tutto.
Togliere dal fuoco ed aggiungere le cicorie precedentemente lessate e tagliate, il formaggio e le olive e i pomodori pelati.
Mescolare e rimettere sul fuoco per 10 minuti. Quindi il ripieno sarà pronto per essere utilizzato

Ingredienti per 10 persone

- per la pasta:
- 1000g di farina
- 100g di olio d'oliva
- 20g di lievito
- 10g di sale
- 200g di latte tiepido
- per il ripieno:
- 100g di olio d'oliva
- 1000g di cipolla affettata finemente
- 2000g di bieta
- 300g di olive snocciolate
- 50g di formaggio pecorino
- 4 pomodori pelati

Ricette simili

- Empanadas Criollas
- Pallotte Cacio E Uova
- Focaccia Di Patate (5)
- Pitta Ti Patate
- Enchiladas De Pollo

Calzone Ricco

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliate le melanzane a cubetti e rosolatele per una decina di minuti in una padella antiaderente con qualche cucchiaio d'olio. Lontano dal fuoco, unite i pomodori a dadini, il basilico spezzettato, l'aglio tritato e una presa di sale e mescolate bene.
Stendete la pasta e con essa foderate una teglia rotonda oliata. Distribuitevi al centro le verdure, poi ripiegatevi sopra i bordi della pasta, in modo da congiungerli al centro ma non completamente, così che si veda il ripieno.
Fate cuocere in forno caldo a 220 gradi per 25-30 minuti e servite.
Potete agguingere al ripieno 1 cucchiaio di capperi sotto sale, dissalati sotto l'acqua corrente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane
- 2 melanzane
- 6 pomodori maturi
- 5 spicchi di aglio
- alcune foglie di basilico
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale (facoltativo)

Ricette simili

- Panzanella Laziale
- Bruschetta Al Pomodoro
- Panzanella (8)
- Panzanella
- Crostini Con Melanzane

Canapè Ai Carciofini

Antipasto a base di carciofini

Ricetta

Lavorate il burro e amalgamatelo con un po' di pasta d'acciughe; spalmatelo sulle fette di pane; al centro disponete un carciofino diviso in quattro; decorate con rigolini di maionese.
Disponete su un piatto da portata e servite subito

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 carciofini sott'olio
- 50g di burro
- pasta d'acciughe
- maionese

Ricette simili

- Canapè Di Prosciutto
- Paris Wurstel In Insalata
- Antipasto All'italiana (2)
- Funghetti, Carciofini E Olive
- Tramezzini Millecolori

Canapè Ai Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Tritate irregolarmente i fegatini e rosolateli velocemente, a fuoco medio, in un tegame con il burro. Spruzzateli con il brandy e lasciate evaporare.
Unite le acciughe lavate, diliscate e tagliate a pezzetti, regolate se occorre il sale.
Insaporite con un pizzico di pepe, mescolate per un minuto e ritirate dal fuoco.
Tostate leggermente le fette di pancarré tagliate a metà e distribuitevi i fegatini. Serviteli freddi o tiepidi.
Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Rosso (anche 'Novello') DOC, Isonzo Pinot Nero DOC, Pollino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 300g di fegatini di pollo
- 50g di burro
- 3 acciughe sotto sale
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Rustici
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Bruschetta Ai Fegatini
- Crostini Ai Fegatini
- Paté Di Fegatini

Canapè Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Cuocere i funghi con metà del burro, aglio, sale e pepe.
Preparare una besciamella con il restante burro, la farina e il latte.
Salare, aggiungere il tuorlo mescolando velocemente perché non cuocia e ammorbidire con il cucchiaio di panna.
Unire i funghi.
Tostare il pane, distribuire il composto sui canapè e servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 350g di funghi freschi
- 50g di burro
- 25 cl di latte
- 25g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di panna
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Ai Funghi
- Crostini Ai Funghi (2)
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostini Piccanti Al Pomodoro
- Tartine Tropicali

Canapè Al Burro Di Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Tagliate il pancarré a fette, eliminate la crosta e dividete ogni fetta in due triangoli.
Pestate nel mortaio il burro con il caviale fino a che i due ingredienti saranno ben amalgamati.
Spalmate il composto così ottenuto sulle fette di pane e decorate con sottili fette di limone senza buccia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pancarré da 500 g
- 100g di burro
- 100g di caviale freschissimo
- alcune fettine di limone

Ricette simili

- Antipasto Di Caviale
- Caviale A Gogò
- Crostini Con Il Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Stelline Ai Due Caviali

Canapè Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Tenete per alcune ore i formaggi a temperatura ambiente, poi riuniteli in una ciotola e lavorateli con i rebbi di una forchetta cercando di amalgamarli al meglio.
Dividete le fette di pancarré a metà, spalmatele con la crema di caprini e gorgonzola, cospargete la superficie con un pizzico d'erba cipollina tritata e poi tenete al fresco fino al momento di servire a tavola. Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Orvieto 'Classico' DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré integrale
- 3 formaggi caprini
- 100g di formaggio gorgonzola piccante
- erba cipollina

Varianti

- Canapè Al Formaggio Camembert

Ricette simili

- Caprini Marinati
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Tartine Alla Campagnola
- Crostini Profumati
- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)

Canapè Al Formaggio Camembert

Antipasto a base di formaggio camembert

Ricetta

Togliete al Camembert, con delicatezza, la 'muffa'. Poi passate il formaggio attraverso un passatutto e lavoratelo con il burro per ottenere un impasto liscio e consistente.
Tostate leggermente le fette di pancarré, eliminate loro la crosta e tagliatele a metà. Spalmatele con l'impasto di formaggio e burro.
Sbucciate la banana e tagliatela a fette piuttosto spesse: spruzzatele con il succo di limone e disponetele sulle fette di pane.
Decorate con bastoncini di mandorle abbrustolite, ciliegine di mostarda e spicchi di mandarini.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di formaggio camembert
- 100g di burro
- 4 fettine di pancarré
- 1 banana
- 1/2 di limone (succo)
- 20 bastoncini di mandorle abbrustolite
- 16 spicchi di mandarino
- 16 ciliegine di mostarda

Ricette simili

- Crostata Piccante Al Formaggio
- Crostoni Al Paté Di Olive Nere
- Crostini Alla Crema Di Formaggio
- Frittelle Al Camembert
- Torta Di Erbette E Carciofi

Canapè All'aglio

Antipasto a base di anguilla

Ricetta

Frullate prezzemolo, aglio e alcuni cucchiai d'olio.
Salate.
Tostate il pane, spalmatelo con la crema d'aglio, sopra disponetevi filetti di anguilla e dadini di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 filetti di anguilla affumicata
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pomodoro
- sale

Ricette simili

- Canapè Di Anguilla
- Crostoni Alla Svedese
- Pizzette Alle Vongole
- Canapè Con Provoline (2)
- Canapè All'aringa

Canapè All'aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

In una ciotola amalgamate la maionese con il cucchiaio di brandy e alcune gocce di salsa rubra. **Private** della crosta le fette di pancarré, tagliatele a metà. Spalmatele delicatamente con la maionese, adagiatevi al centro una fettina di aragosta e decorate con un rametto di timo. Vini di accompagnamento: Collio Sauvignon DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré integrale
- 1 coda d'aragosta piccola lessata
- maionese
- 1 cucchiaio di brandy
- salsa rubra
- timo

Ricette simili

- Indivia Al Granchio
- Mousse Di Tonno (3)
- Cocktail Di Aragosta
- Paris Wurstel In Insalata
- Tartine Al Salmone Affumicato

Canapè All'aringa

Antipasto a base di aringa

Ricetta

Ricoprire i filetti di aringa con il latte e far riposare per 30 minuti.
Coprire con acqua fredda le fettine di cipolla e far riposare per 30 minuti. Quindi sgocciolare aringa e cipolla e asciugarle.
Imburrare le fette di pane, disporvi sopra alternandoli, filetti di aringa, fette di pomodoro e cipolla.
Guarnire con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di segale
- 30g di burro
- 12 filetti di aringa affumicata
- 25 cl di latte
- 12 rondelle di cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 12 fette sottili di pomodoro

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Insalata Di Arance E Aringa
- Crostini Con Le Melanzane
- Smoerrebroed
- Tartine Gelatinata All'insalata Russa

Canapè Alla Pizzaiola

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Sfregate le fette di pane con l'aglio e mettetelo ad abbrustolire.
Posate sopra i crostoni di pane le fettine di pomodoro.
Condite con sale, origano e olio d'oliva extra-vergine.
Coprite di mozzarella.
Mettete al centro i filetti di alice e decorate con ravanelli tagliati a fettine sottili.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane
- 8 fettine di pomodoro
- 8 fette di mozzarella
- 8 filetti di acciughe sott'olio
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- origano
- ravanelli
- sale

Ricette simili

- Bruschette Con La Rucola
- Funghetti, Carciofini E Olive
- Pizzette Rapide
- Panzanella
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte

Canapè Alle Cozze

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lavate più volte le cozze. Ponetele al fuoco in un tegame. Quando si aprono togliete loro i molluschi e conditeli con olio, limone, sale e pepe.
Spalmate le fettine di pane con la maionese e sopra disponetevi a fiore due o tre molluschi.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 12 di cozze
- olio d'oliva
- limone
- maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Del Pescatore
- Tartine Di Canocchie
- Tartine Al Crescione
- Tartine Di Granchio Alle Mele
- Antipasto Mantovano

Canapè Alle Ostriche

Antipasto a base di ostriche

Ricetta

Tagliate le fette di pancarré a dischi, quindi tostatele e lasciatele raffreddare.
Lavate accuratamente le ostriche ed apritele con l'apposito utensile.
Estraete i molluschi e poneteli in una ciotola.
Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una terrina e lavoratelo con una spatola di legno per montarlo a crema; unitevi una presa di sale, un pizzico di pepe e la senape e amalgamate il tutto accuratamente.
Spalmate le fette di pancarré con parte di questo composto e sistematevi al centro un'ostrica.
Aggiungete il ketchup al restante burro e rimestate finché il tutto non sarê ben omogeneo.
Mettete il composto in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e decorate le ostriche con un cordoncino di crema.
Disponete le tartine sul piatto di servizio, che decorerete con fettine di limone e prezzemolo, e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 8 ostriche
- 100g di burro
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di senape
- 1 cucchiaino di tomato ketchup
- 2 limoni
- alcuni ciuffi di prezzemolo

Ricette simili

- Burro Alla Salsa Tomato Ketchup
- Aspic Di Carote
- Tartine Rustiche
- Conchiglie Di Gamberetti
- Filoncino Con Frittata

Canapè Assortiti Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Innanzitutto tagliate a fette il pane a cassetta, che avrete acquistato il giorno prima in modo che al momento dell'uso sia leggermente raffermo. Per i canapè al salmone, sarà necessario liberare il pane dalla crosta circostante, operazione che farete sovrapponendo due o tre fette; sarà anche necessario dividere ogni fetta in due rettangoli, quindi, a vostra scelta, potete compiere questa operazione subito, oppure dopo aver guarnito le fette. Per la preparazione dei canapès di polpa di granchio, dovrete invece ricavare dalle fette di pane dei dischetti, cosa che potete fare con uno stampino tagliapasta o con un bicchierino.
Potete ora passare alle fasi successive, iniziando dalla preparazione della polpa di granchio, che avrete ovviamente acquistato in scatola e avrete sgocciolato bene dal liquido di conserva.
Mettete due terzi della maionese in una ciotola e mescolatela con due buoni cucchiai di tomato ketchup e due spruzzi di Worcester.
Amalgamate bene la salsa e unitevi la polpa di granchio, che avrete prima ben sminuzzato.
Mescolate ancora con cura per legare bene gli ingredienti. Ora imburrate i dischetti di pane e copriteli con il composto di granchio, che disporrete 'a cupola' al centro di ogni tondino. Fatti questi primi canapès e sistemati sul piatto di servizio, procedete alla preparazione di quelli al salmone. Come vi abbiamo giê detto prima, le fette di pane necessarie possono essere tagliate a rettangoli mentre sono ancora 'nude', oppure divise dopo che sono state coperte con il salmone. Qui vi spieghiamo questa seconda versione.
Imburrate dunque il pane, stendendo bene il burro con una spatolina in modo che formi appena un velo, poi adagiatevi sopra il salmone. Se le fette di salmone che avete a disposizione sono sufficientemente grandi da coprire completamente le fette di pane, usatele intere: dopo averle adagiate sul pane, ne regolerete i bordi esterni. Se, viceversa, fossero più piccole, ricavatene due triangoli regolari, che adagerete, ben ravvicinati sul canapè, in modo da mimetizzare il più possibile l'accostamento; anche in questo caso, ovviamente, regolerete i bordi esterni.
Tagliate ora le fette in due e su ogni canapè ottenuto formate con la restante maionese messa in una siringa da dolci, delle decorazioni a piacere.
Disponete sul piatto di servizio. E infine passiamo ai canapès con il paté. Noi qui abbiamo usato il paté di fegato; con questo abbiamo formato un rotolino, che abbiamo avvolto poi in carta stagnola e messo in frigorifero per farlo solidificare. In tal modo abbiamo potuto ottenere delle rondelle molto regolari. Voi potete tuttavia acquistare dal salumiere i medaglioni di paté già pronti e tagliarli a metà in senso orizzontale in modo da ottenere sei rondelle. In questo caso potrete usare anche la gelatina che abitualmente ricopre questi medaglioni, evitando così di prepararla.
Ricavate ora dalle fette di pane sei dischetti, imburrateli e copriteli di gelatina tritata, se non l'avete a disposizione, la preparerete seguendo una delle ricette specifiche. Sulla gelatina mettete una rondella di paté e su questa adagiate un cuoricino ricavato con l'apposito stampino, dal tartufo affettato sottilmente.
Disponete anche questi canapès sul piatto da portata dove avete giê sistemato i primi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pane da cassetta da 500 g
- 1 scatola di polpa di granchio
- 1 tazza di maionese
- 2 cucchiai di tomato ketchup
- salsa worcester
- burro
- 100g di salmone affumicato
- 160g di paté di fegato d'oca
- 1 tazza di gelatina tritata
- 1 tartufo

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi
- Crocchette Di Granchio (2)
- Maryland Crab Cakes
- Indivia Al Salmone
- Indivia Al Granchio

Canapè Bianchi E Rossi

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Togliete la crosta al pane, spalmate ogni fetta con un po' di burro.
Separate i tuorli dagli albumi, tritateli e distribuiteli a mucchietti alternati ai quattro angoli della fetta. Al centro decorate con un filetto d'acciughe arrotolato.
Disponete su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 uova sode
- 30g di burro
- 4 filetti d'acciughe

Ricette simili

- Tartine Gelatinate Alla Senape
- Filetti Di Sgombro Per Antipasto
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Antipasto Primavera
- Uova Sode Ripiene

Canapè Caldi

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Lessate gli spinaci tritateli finemente e insaporiteli con il burro; salateli e ammorbiditeli con un po' di latte in modo da ottenere una crema molto densa.
Tostate appena il pancarré e distribuitevi sopra il composto.
Insaporite con un pizzico di pepe bianco macinato al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 700g di spinaci
- 50g di burro
- latte
- 150g di formaggio emmenthal grattugiato
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Canapè Caldi Con Le Ovoline

Ricette simili

- Budini Agli Spinaci
- Crostoni Agli Asparagi
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Tartine Alla Crema Di Salmone
- Crostoni All'emmenthal

Canapè Caldi Con Le Ovoline

Antipasto a base di ovoline

Ricetta

Togliete la crosta alle fette di pancarré, tagliatele a metà.
Adagiate su ognuna l'ovolina divisa a metà e un filetto d'acciughe diliscate. Intorno distribuite filetti di pomodoro.
Fate sciogliere in forno caldo il formaggio.
Cospargete di prezzemolo. Vini di accompagnamento: Colli Euganei Bianco 'Superiore' DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Falerno Del Massico Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 8 ovoline di bufala
- 4 acciughe sotto sale
- 2 pomodori
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Canapè Con Provoline
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Tartine Alla Pizzaiola
- Canapè Con Provoline (2)
- Canapè Ai Fegatini

Canapè Con Pane Di Altamura Mostarda E Parmigiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Comporre 4 dischi con la mollica di pane, adagiare sopra la mostarda e il parmigiano. **Guarnire** con il basilico e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pane
- 50g di formaggio parmigiano
- 20g di mostarda
- 5 foglie di basilico

Ricette simili

- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Maryland Crab Cakes
- Crocchette Di Granchio (2)
- Prosciutto Alla Mostarda
- Canapè Al Formaggio Camembert

Canapè Con Provoline

Antipasto a base di formaggio provoline

Ricetta

Soffriggete il pane, a cui avrete tolto la crosticina, in poco olio d'oliva.
Appoggiate su ciascun canapè una provolina, schiacciatela e su ognuna appoggiate un filetto d'acciughe e delle striscioline di pomodoro sbucciato.
Cospargete con del prezzemolo tritato e mettete in forno fino a quando il formaggio si sarà sciolto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 8 formaggio provoline di bufala
- 4 acciughe
- 2 pomodori
- prezzemolo
- olio d'oliva

Varianti

- Canapè Con Provoline (2)

Ricette simili

- Canapè Caldi Con Le Ovoline
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Tartine Alla Pizzaiola
- Crostoni Di Mozzarella
- Mozzarella Allegria

Canapè Con Provoline (2)

Antipasto a base di formaggio provoline

Ricetta

Togliete la crosta alle fette di pane e fatele colorire da entrambe le parti in un padellino con poco olio caldo.
Appoggiate sulla superficie di ogni canapé una provolina tagliata a pezzettini, sopra disponetevi un filetto d'acciughe e alcune striscioline di pomodoro spellate e prive di semi.
Cospargete con prezzemolo tritato, salate pochissimo.
Mettete i canapé nel forno caldo, copriteli con un foglio di carta d'argento e lasciateveli fino a quando il formaggio si scioglie. Serviteli subito caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 formaggio provoline
- 2 acciughe
- 1 pomodoro
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Canapè Con Provoline

Ricette simili

- Tartine Al Formaggio (2)
- Canapè Caldi Con Le Ovoline
- Sformato Di Stracchino
- Crostini Al Tartufo
- Tramezzini Millecolori

Canapè Del Cacciatore

Antipasto a base di fagianella

Ricetta

Disossate con cura la fagianella, levate anche la pelle e tagliate la polpa a fettine le più regolari possibili.
Tagliate a fette anche il pane e liberatelo della crosta.
Mettete in una scodella il burro (tenuto a temperatura ambiente, in modo che risulti abbastanza morbido) e unitevi il paté, lavorando con una spatolina, in modo da legare perfettamente i due ingredienti.
Spalmate l'impasto su ogni canapè, adagiate su ciascuno una fettina di fagianella e disponeteli su un piatto di servizio.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di fagianella arrostita
- 1 pancarré da 500 g
- 60g di burro
- 50g di paté di foie gras

Ricette simili

- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Cestini Di Pane
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Barchette Ripiene Di Paté E Gelatina
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive

Canapè Dello Chef

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate i due pancarré esattamente a metà nel senso della lunghezza e dividete ogni metà in quattro parti; infine tagliate ognuna di queste parti in due.
Otterrete in tal modo dei cubetti alti 4 o 5 cm.
Togliete tutta la crosta. Su una della facce di ciascun cubetto fate un'incisione con un coltello, formando un quadrato e lasciando un bordo di mezzo centimetro tra il taglio e il lato del dado.
Fate fumare abbondante olio nella padella dei fritti ed immergetevi, pochi alla volta, i cubetti di pane precedentemente preparati, lasciandoli dorare uniformemente.
Fate quindi scolare dall'unto di cottura, ponendoli su un foglio di carta assorbente, e, quindi, lasciateli raffreddare.
Infilate la lama del coltello esattamente nel punto in cui avete praticato l'incisione e asportate la mollica del pane che sta nell'interno del quadrato disegnato.
Scavate leggermente il dado di pane nell'interno per formare delle vaschette perfettamente quadrate.
Disossate ora il pollo lessato, eliminando la pelle, passatelo un paio di volte al tritacarne insieme con il prosciutto, in modo da ridurre entrambi in crema. (Sarebbe meglio pestarli addirittura nel mortaio).
Montate il burro con una spatolina di legno fino a renderlo cremoso, poi incorporatelo al trito preparato.
Amalgamate tutto per bene.
Mettete un cucchiaio di questo composto nell'interno di ogni vaschetta di pane, infilatevi un'oliva farcita e ricoprite tutto con una fettina di fontina.
Ponete i cubi di pancarré in tal modo preparati nel forno caldo, lasciandoveli il tempo necessario per far sciogliere il formaggio.
Sistemate i canapè in un piatto da portata e serviteli molto caldi.

Ingredienti per 8 persone

- 2 pancarré da 500 g
- olio di semi
- 200g di pollo lessato
- 150g di prosciutto cotto
- 100g di burro
- olive farcite
- 100g di formaggio fontina tagliato a fette

Ricette simili

- Tartine Al Prosciutto
- Aspic Al Verde
- Sandwiches
- Aspic Di Pollo
- Medaglioni Al Prosciutto

Canapè Di Anguilla

Antipasto a base di anguilla

Ricetta

Lessate gli scampi, sgusciateli.
Tagliate le fette di pane a triangolo. Su quattro mettete una foglia di lattuga e sopra gli scampi insaporiti con maionese e prezzemolo tritato. Sui restanti triangolini mettete l'anguilla a fettine, anellini di cipolla e l'uovo sodo sbriciolato

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 200g di anguilla affumicata
- 200g di scampi
- 1 uovo sodo
- prezzemolo
- cipollina
- insalata lattuga
- burro
- maionese

Ricette simili

- Tartine Di Canocchie
- Crostoni Alla Svedese
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Tartine Di Salame

Canapè Di Avocado E Pomodori

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Mescolate due cucchiai di maionese con un po' di prezzemolo tritato e tre gocce di worcester.
Spalmate altra maionese sulle fette di pancarré private della crosta e tagliate a metà.
Sbucciate l'avocado, tagliatelo a fettine orizzontali, irroratele con succo di limone.
Lavate i pomodori e apriteli a stella. Poneteli al centro di ogni canapé, decorate con la maionese al prezzemolo e le fettine di avocado. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero 'Spumante' DOC, Verdicchio Di Matelica 'Spumante' DOC, Lizzano Bianco 'Frizzante' DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 8 pomodorini
- ciliegia
- 1/2 di avocado
- 1 limone
- maionese
- prezzemolo
- salsa worcester
- sale

Ricette simili

- Tartine All'avocado
- Tartellette Di Avocado
- Cuori Di Palma Con Maionese
- Spiedini Vegetariani (2)
- Pancarré Con Il Burro Rosa

Canapè Di Carote

Antipasto a base di carote

Ricetta

Tagliate a fiammifero la carota e la mela, irroratele con il succo di limone perché non anneriscano. **Tritate** un po' di prezzemolo con i sottaceti, incorporateli alla maionese e spalmatela sulle fette di pancarré private della crosta e tagliate a metà. Al centro di ognuna disponete carote e mele. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Chardonnay 'Frizzante' DOC, Cinqueterre DOC, Aprilia Trebbiano DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 1 carota
- 1/2 di mela verde
- maionese
- 1/2 di limone
- 50g di sottaceti
- prezzemolo

Ricette simili

- Tartine Di Granchio Alle Mele
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Tartine Al Salmone Affumicato
- Bocconcini Di Formaggio
- Tramezzino Raffinato

Canapè Di Gamberi

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Fate lessare i gamberi sgusciati e quelli con il guscio in acqua bollente salata: basteranno pochi minuti di cottura. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Mescolate i gamberetti senza guscio, con parte della maionese.
Fate tostare leggermente le fette di pancarré e adagiatevi i gamberetti con la maionese, ricoprendoli con una fetta di formaggio.
Lasciate gratinare sotto il grill finché vedrete il formaggio fuso.
Decorate i canapè con i gamberoni e cospargeteli di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di gamberetti sgusciati
- 4 gamberi con il guscio
- sale
- 1 tazza di maionese
- 4 fette di pancarré
- 4 sottilette di formaggio
- 1 ciuffo di prezzemolo

Ricette simili

- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Radicchio Con Gamberi E Maionese
- Gamberetti Verdi
- Sformato Di Stracchino
- Insalata Di Gamberi E Carciofi

Canapè Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a striscioline oppure tritatelo; insaporite la maionese aggiungendovi un po' di senape.
Dividete i panini all'olio a metà e su ogni parte disponete una foglia di lattuga e sopra abbondante pollo. La lattuga evita che la superficie del pane perda la sua freschezza.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tartine di pane all'olio
- petto di pollo lessato
- maionese
- senape
- insalata lattuga

Ricette simili

- Tramezzini Di Pollo
- Panini Alla Svizzera
- Club Sandwich Al Pollo
- Aspic Al Verde
- Cocktail Di Scampi (3)

Canapè Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tritate il prosciutto finissimo e passatelo al setaccio.
Lavorate il burro fino a farlo diventare soffice e cremoso.
Amalgamate con cura i due ingredienti e spalmate il composto ottenuto sulle fette di pancarré private della crosta e tagliate a metà.
Guarnite al centro con i carciofini sott'olio aperti a rosellina. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Val D'Arbia DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 100g di prosciutto cotto magro
- 50g di burro
- carciofini sott'olio

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Canapè Ai Carciofini
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Sandwiches
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Canapè Marini

Antipasto a base di sardine

Ricetta

Tagliate le teste ai pesci, squamateli, eliminatele le interiora, lessateli in un court-bouillon fatto con un gambo di sedano, mezza cipolla, un cucchiaino di aceto e sale. Quando sono cotti scolateli, fateli raffreddare, togliete le lische e tagliate la polpa a pezzetti. In una padella rosolate uno spicchio d'aglio in una noce di burro e due cucchiai d'olio e poi toglietelo; unite il pesce e schiacciatelo con un cucchiaio di legno; pepate.

Tostate le fette di pane, distribuitevi sopra il composto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 sardine
- 8 acciughe
- 2 sgombri
- olio d'oliva
- sedano
- cipolla
- burro
- aglio
- aceto di vino
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Bruschetta Con Anchoiade
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Crostini Rustici (2)
- Crostini Ai Fegatini
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Canapè Piccanti

Antipasto a base di acciughe salate

Ricetta

Spalmate il pancarré di burro dopo aver tolto la crosta, e intanto preparate l'impasto come segue. **Pestate** nel mortaio i tuorli d'uovo sodo con le acciughe, prezzemolo, qualche cappero e stendete questa pasta sul pancarré e poi cospargetelo ma solamente per metà diagonalmente, col bianco d'uovo tritato. Sulla parte scoperta metterete una rotellina di cetriolo sott'aceto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré
- 60g di burro
- 2 uova sode
- 2 acciughe salate
- prezzemolo
- alcuni di capperi

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Pane Con Il Burro Alla Maria
- Tartine Alle Uova Sode
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Pitta Ti Patate

Canapè Verdi

Antipasto a base di ravanelli

Ricetta

Tritate finemente l'insalatina, i ravanelli e le cipolline.
Mescolate questo trito al formaggio, insaporite con un filo d'olio e sale quanto basta; mescolate delicatamente fino a ottenere un composto spumoso. Spalmatelo sul pane precedentemente imburrato e servite

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 2 formaggini freschi tipo caprini
- 2 ravanelli
- insalatina verde
- 2 cipolline novelle
- burro
- sale

Varianti

- Canapè Verdi E Rossi

Ricette simili

- Tartine Alla Campagnola
- Tartine Arlecchino
- Tartine Alla Crema Di Noci
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Mousse Al Formaggio

Canapè Verdi E Rossi

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tritate il tonno con i capperi, ammorbidite il composto con un po' d'olio d'oliva per ottenere una crema. Sulle fette di pane prive di crosta disponete una foglia di radicchio, sopra distribuitevi la crema di tonno e al centro ponete un ravanello tagliato a fiore

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- tonno
- capperi
- 4 ravanelli
- radicchio rosso
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Tartine Alla Spuma Di Tonno
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Speedy
- Calamaro Ripieno

Canascione

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Disporre 250 G di pasta di pane in una teglia, sistemarci il ripieno composto dal prosciutto, dal formaggio e dalle salsicce e ricoprire con gli altri 250 G di pasta.
Infornare e lasciar cuocere per circa 40 minuti.

Ingredienti per 3 persone

- 500g di pasta di pane
- 2 salsicce
- 200g di prosciutto crudo
- 100g di formaggio pecorino

Ricette simili

- Pitta Maniata
- Panini Alla Frutta
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame
- Tramezzini Millecolori
- Scamorza Affumicata In Scorza

Canederli

Antipasto a base di pancetta

Ricetta

Fate appassire in 3 cucchiai di olio caldo il porro, lo scalogno e la pancetta tagliata a pezzettini.
Mettete il soffritto in una ciotola con il pane a dadini, il latte, le uova sbattute, il formaggio, la farina di grano saraceno, sale, pepe, noce moscata, e mescolate finché il composto è omogeneo.
Lasciate riposare 10 minuti, poi con le mani infarinate ricavate delle piccole sfere che farete bollire in acqua salata per 15 minuti.
Servite sui pomodori affettati e conditi con la vinaigrette e guarnite con foglie di sedano.

Ingredienti per 6 persone

- per i canederli:
- 150g di pane bianco
- 1 tazza di latte
- 60g di porro tritato
- 50g di scalogno tritato
- 4 fette di pancetta affumicata
- 200g di formaggio almkase a dadini
- 2 uova
- 160g di farina di grano saraceno
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- sale
- pepe
- per la vinaigrette:
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiai di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di scalogno affettato fine
- sale
- pepe
- per servire:
- 6 pomodori maturi
- sedano

Varianti

- Canederli Altoatesini
- Canederli Di Formaggio
- Canederli Pressati Con Fontina Valdostana, Zucca E Porri

Ricette simili

- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Quiche Lorraine (3)
- Lumache Al Vino Bianco
- Lumache All'aliata
- Panzanella Toscana (2)

Canederli Altoatesini

Antipasto a base di mollica di pane secco

Ricetta

Sbriciolare finemente la mollica, unirla al burro ammorbidito; mescolando sempre aggiungere le uova, la farina, un pugno di prezzemolo, noce moscata, sale e latte tiepido. Far riposare per 30 minuti.
Inumidire le mani e, con il composto, formare delle palline di 5 cm di diametro.
Portare ad ebollizione il brodo, versarvi delicatamente i canederli e cuocerli per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di mollica di pane secco
- 100g di farina
- 100g di burro
- 4 uova
- 25 cl di latte
- prezzemolo tritato
- noce moscata
- 150 cl di brodo di carne
- sale

Ricette simili

- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Bocconcini Delicati
- Olive Ripiene Fritte
- Stracciatella In Crosta
- Crespelle Ai Calamaretti

Canederli Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Tagliare a dadini il pane e versarvi sopra il latte. Mentre il pane si ammorbidisce nel latte, tagliare il formaggio a dadini piuttosto piccoli.
Afflosciare la cipolla nel burro e unirla al pane ammorbidito.
Aggiungere il formaggio, le uova, l'erba cipollina, il prezzemolo e il sale.
Amalgamare il tutto, aggiungere la farina e mescolare ancora molto bene.
Portate a bollore una grossa pentola di acqua salata.
Fare una prova con un cucchiaio di composto per accertarsi che cuocendo non si sfaccia nella pentola: nel qual caso aggiungere un po' di farina. Se il composto ha passato la *prova pentola*, formare a cucchiaiate dei grossi gnocchi nel palmo della mano bagnata e farli cuocere per 15 minuti circa a fuoco basso. Scolarli con il mestolo forato (come si chiama??), disporli in un largo piatto da portata, cospargerli di grana grattugiato e versare abbondante burro fuso dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pane raffermo
- 300g di formaggio emmenthal (formaggio fontina)
- 3 uova
- 3 cucchiai di erba cipollina
- 1 bicchiere di latte
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo
- formaggio grana grattugiato
- burro
- sale

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Crostoni Di Bosco
- Canederli Pressati Con Fontina Valdostana, Zucca E Porri
- Casunzei
- Sformato Di Fontina

Canederli Pressati Con Fontina Valdostana, Zucca E Porri

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliare la fontina e il pane a cubetti e unirli all'uovo e al latte, quindi lasciar riposare.
Formare dei canederli e schiacciarli, rosolarli da ambo i lati e lessare per 10 minuti.
Tagliare i porri e la zucca a julienne, sbollentarli e insaporire con il burro.
Scolare i canederli, asciugarli e metterli sulle verdure.
Servire con parmigiano e burro fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pane secco
- 100g di formaggio fontina
- 1 uovo
- 200g di porri
- 200g di zucca
- erba cipollina
- latte
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Canederli Di Formaggio
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Schlutzer Tirolesi
- Schiacciatine Al Formaggio
- Crostata Alla Crema Di Melanzane

Canedoli Di Pane

Antipasto a base di panini

Ricetta

Togliete la crosta ai panini e tagliateli a fettine sottili.
Sbattete il latte con le uova e versatelo sui panini insieme con lo strutto di burro.
Aggiungete il prezzemolo, condite, mescolate e lasciate riposare per circa 10 minuti.
Adagiate l'impasto su un foglio o una salvietta ingrassata, arrotolatelo, legatelo da entrambe le estremit… e fatelo cuocere in acqua bollente per 35 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini
- 60g di burro
- 20 cl di latte
- 2 uova
- sale
- noce moscata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Canederli Altoatesini
- Pane Aromatico
- Bocconcini Delicati
- Roulade Al Mascarpone
- Crespelle Ai Calamaretti

Cannelloni Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

In una terrina amalgamate la maionese con i chicchi di mais ben scolati del loro liquido.
Aggiungete la paprica, il peperone tagliato a dadini ed il tonno spezzettato.
Mischiate delicatamente gli ingredienti, aggiungete la salsa worcester, aggiustate di sale e pepe, quindi ponete una abbondante cucchiaiata di questa farcia al centro di ogni fetta di prosciutto cotto.
Avvolgete ii prosciutto su se stesso in modo da ottenere dei cannelloni che fermerete con uno stuzzicadenti su cui infilerete un'oliva.
Decorate con spicchi di uova sode, olive e gelatina a piacere e serviteli freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 scatola di mais tenero
- 8 fette di prosciutto cotto
- 100g di tonno
- 1 pizzico di paprica dolce
- 1 vasetto di maionese
- 1 peperone sott'olio
- salsa worcester
- olive
- gelatina
- uova sode

Ricette simili

- Mattonella Primavera
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Rotolini Saporiti
- Antipasto All'italiana (2)
- Prosciutto Al Tonno Gelatinato

Cannoli Di Pecorino Romano Con Caciotta

Antipasto a base di formaggio pecorino romano

Ricetta

Prendere una padella antiaderente, ungere con un filo d'olio e cospargere con del pecorino grattugiato finemente. Porre sul fuoco fino a che il formaggio non si sciolga in modo uniforme mantenendo inalterato il proprio colore.
Togliere dalla fiamma e formare con un cucchiaio delle strisce di pecorino fuso che verranno arrotolate con della caciotta dolce e fresca formando dei piccoli cannoli.
Servire caldo accompagnato da champagne o spumante come aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio caciotta di pecora fresca
- olio d'oliva
- formaggio pecorino romano

Ricette simili

- Fonduta Ranieri
- Enchiladas Yucatecas
- Torta Di Erbette E Carciofi
- Barchette Ai 4 Formaggi
- Focaccia Al Formaggio

Cannoli Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Pestate il salmone nel mortaio in modo da ridurlo in poltiglia.
Montate leggermente il burro con una spatola di legno, incorporandovi qualche goccia di limone. Poi unitevi il salmone, amalgamando bene, in modo da ottenere un composto cremoso. Mettetene un piccolo quantitativo per volta in una siringa da dolci e con questo riempite ogni cannolo, decorandone poi la superficie con il composto rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di salmone affumicato
- 100g di burro
- alcune gocce di limone
- 12 di cannoli di pasta sfoglia

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Cornetti Al Salmone
- Tortino Al Salmone
- Mini Pie In Conchiglia
- Involtini Al Salmone

Cannoli Di Uova

Antipasto a base di uova

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia, quindi stendetela a 3 millimetri di spessore. Tagliatela a strisce larghe un cm. e lunga 10 cm.
Ungete di burro gli appositi cilindri per cannoli (oppure dei grossi grissini - ricoperti di carta d'alluminio), arrotolate intorno ad ognuno una striscia di pasta, iniziando dalla punta e procedendo a spirale.
Bagnate leggermente la superficie della pasta e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti circa. Dopodichè sgusciate le uova in una terrina, aggiungete 2 cucchiai di grana e una presa di sale e sbattete bene.
Fate sciogliere 10 g di burro con 2 cucchiai di olio in una padella, versatevi le uova e strapazzatele.
Riempite con queste i cannoli, chiudete le aperture con un pezzetto di fontina e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata di 400 g
- 4 uova
- burro
- formaggio grana grattugiato
- 50g di formaggio fontina tagliato a macchina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Pasqualina Ricca
- Ravioli Al Formaggio
- Sfogliata Al Grana
- Torta Ai Broccoletti

Cannoli Di Wurstel

Antipasto a base di wurstel

Ricetta

Spianate la pasta sfoglia e tagliatela in 8 rettangoli.
Spalmate su di essi la senape, sistemateci i wurstel e arrotolate.
Mettete questi cannoli in una teglia e spennellateli con il tuorlo d'uovo sbattuto.
Infornate e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di pasta sfoglia surgelata
- 8 wurstel
- 1 cucchiaio di senape
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Rolls
- Sfogliatine Con Filetti D'acciughe
- Panzerottini Saporiti
- Dartois
- Wurstel Rustici

Cannoli Gustosi

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete il formaggio in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio di legno. Insaporitelo con una presa di sale, una grossa macinata di pepe, poi unite al composto le olive tritate (meno 12 che vi serviranno per decorare).
Mettete una fetta di prosciutto alla volta sul tagliere, stendendola bene, disponetevi sopra una striscia di formaggio e avvolgete il prosciutto formando un cannellone.
Preparate tutti gli altri allo stesso modo.
Fissate ogni cannellone con uno stecchino nel quale infilerete un'oliva snocciolata.
Servite come antipasto oppure come fresco secondo piatto estivo.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di prosciutto cotto senza grasso
- 250g di formaggio alle olive
- 100g di olive verdi snocciolate
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Focaccia Aromatica
- Spiedini Di Pomodori
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella

Cannoncini Di Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Stendere la pasta sfoglia scongelata e tagliarla a strisce lunghe circa 20 cm. e larghe 3 cm. **Cospargere** i wurstel con la senape, avvolgerli nelle strisce di pasta e chiudere bene le estremità. Pennellarli con l'uovo sbattuto, adagiarli in una teglia imburrata, cuocerli in forno per circa 20 minuti e servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 8 wurstel di maiale
- 1 uovo
- 2 cucchiai di senape
- burro

Ricette simili

- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel
- Cannoli Di Wurstel
- Wurstel Rustici
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Hot Dogs

Cannoncini Speciali

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Preparare una besciamella con burro, farina e latte, cuocere per 10 minuti; unire grana, prosciutto e mortadella tritati e salare.
Adagiare il composto sulla pasta sfoglia scongelata e tagliata a strisce; arrotolare formando dei cannoncini, cuocere in forno per circa 20 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 30g di burro
- 30g di farina
- 25 cl di latte
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 50g di mortadella
- 50g di prosciutto cotto
- sale

Ricette simili

- Sfogliata Al Grana
- Sfoglia Al Formaggio
- Caramelle Rustiche
- Quiche Lorraine
- Fagottini Di Formaggio

Capesante Allo Zafferano

Antipasto a base di capesante

Ricetta

Aprite le capesante aiutandovi con un coltello appuntito, estraete il frutto e dividete le due valve della conchiglia.
Eliminate dai molluschi il bordo grigio, poi separate la polpa e il corallo e lavateli sotto l'acqua corrente.
Tagliate a metà la polpa bianca e fatela asciugare insieme al corallo su un canovaccio pulito.
Fate fondere il burro in una casseruola e rosolatevi lo scalogno a calore dolce, fino a quando comincia a colorarsi.
Unite i molluschi, cospargeteli con sale e pepe macinato al momento, bagnateli con il vino e il fumet e fate cuocere per un minuto, dopodichè toglieteli dal fuoco e teneteli in caldo.
Fate ridurre il fondo di cottura a fuoco medio per 10 minuti, poi incorporatevi la panna e lo zafferano e fate cuocere la salsetta fino a quando avrà raggiunto la densità desiderata.
Aggiungete allora la brunoise di pomodoro e il prezzemolo tritato, lasciate scaldare per alcuni istanti, infine regolate di sale e pepe.
Servite i molluschi con la salsetta preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di capesante con il guscio
- 5g di scalogno tritato
- 20g di burro
- sale
- pepe bianco
- 10 cl di fumet di pesce
- 5 cl di vino bianco
- 6 cl di panna
- stigmi di zafferano
- 60g di pomodoro tagliato a brunoise
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Lumache Alla Provenzale
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Capesante Con Salsa All'aglio
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Lumache Al Vino Bianco

Capesante Con Funghi E Prezzemolo

Antipasto a base di capesante

Ricetta

Lavate con cura le capesante sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzolina per eliminare ogni traccia di sabbia, poi mettetele in una casseruola e fatele aprire a calore vivace. Toglietele dal fuoco, lasciatele raffreddare, quindi aprite completamente le conchiglie aiutandovi con la lama di un coltello.
Estraete i frutti, eliminate dai bordi le parti bianche dure e lavateli per alcuni istanti sotto l'acqua corrente, quindi asciugateli con la carta assorbente da cucina.
Tagliate a metà ogni frutto in senso orizzontale, raccoglieteli man mano in una terrina e cospargeteli con il sale necessario e una macinata di pepe, quindi infarinateli leggermente e metteteli da parte.
Fate scaldare in una padella metà dell'olio e del burro, aggiungete la cipolla, mondata e tritata finemente, e lasciatela soffriggere a calore moderato per circa 5 minuti. Quando comincia a colorire, unite l'aglio schiacciato e fate cuocere ancora per qualche minuto, dopodichè mettete in padella anche le capesante infarinate.
Lasciate cuocere i molluschi per 5-6 minuti a calore moderato, mescolando spesso, poi aggiungete le cappelle dei funghi, pulite e tagliate in quarti, il succo di limone e le uova, date una mescolata, e proseguite la cottura per 3-4 minuti. Nel frattempo, fate rosolare a calore medio il pangrattato in un tegamino con il resto dell'olio e del burro, mescolando continuamente, fino a quando sarà croccante e dorato, dopodichè togliete il recipiente dal fuoco e unite il prezzemolo tritato.
Regolate di sale e pepe il composto con i molluschi, e distribuitelo in quattro valve concave, che avrete tenuto da parte.
Cospargete la farcia con il miscuglio di pangrattato e prezzemolo e servite accompagnando con spicchi di limone. --- Le capesante, note anche come "coquilles Saint-Jacques", sono tra i molluschi più famosi e apprezzati per la loro polpa soda e gustosa. Diffuse soprattutto nei fondali sabbiosi del Mediterraneo, le capesante vengono usate dai migliori chef europei per preparare raffinati antipasti e delicati secondi piatti. Come sempre avviene per i molluschi, è importantissimo che le capesante siano freschissime, altrimenti è meglio usare quelle surgelate. Se le acquistate ancora vive, lasciatele a bagno per alcune ore in una terrina piena d'acqua, in modo che possano eliminare tutta la sabbia ancora presente nella conchiglia.

Ingredienti per 4 persone

- 10 capesante
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di burro
- 1 piccola cipolla
- 2 uova
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di farina
- 200g di cappelle di fungo
- 1/2 di limone
- 5 cucchiai di pangrattato
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Sarde Alla Mozzarella
- Arancini Di Granturco
- Tortilla Al Pomodoro
- Torta Pasqualina Di Carciofi

Capesante Con Salsa All'aglio

Antipasto a base di capesante

Ricetta

Pulite tutte le verdure, quindi tagliatele a tocchetti e torniteli.
Scottate per 8-10 minuti la carota, il sedano e la rapa e per 3-5 minuti la zucchina e il cetriolo, quindi fate raffreddare tutti gli ortaggi sotto l'acqua corrente, lasciateli sgocciolare, infine copriteli e teneteli da parte.
Ponete il latte e gli spicchi d'aglio in una casseruola, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato fino a quando l'aglio comincia a disfarsi, dopodichè frullate il tutto, in modo da ottenere un composto cremoso.
Fate fondere in un tegame 20 g di burro e soffriggetevi la cipolla tritata finemente, a calore dolce per 5 minuti.
Unite quindi il vino bianco e il fumet di pesce, fate ridurre il tutto della metà, poi aggiungete la panna e portate ad ebollizione.
Cospargete i molluschi con sale e pepe e metteteli nel tegame con la salsa.
Togliete subito il recipiente dal fuoco e lasciate riposare la preparazione per 2-3 minuti, dopodichè levate le capesante e tenetele in caldo.
Passate al setaccio la salsa, raccoglietela ancora nel tegame e incorporatevi il resto del burro e la purea d'aglio.
Fate scaldare per alcuni istanti le capesante nella salsa e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 30g di carota
- 30g di sedano rapa
- 20g di rapa bianca
- 30g di zucchina
- 20g di cetriolo
- 4 spicchi di aglio
- 10 cl di latte
- 40g di burro
- 10g di cipolla
- 1 cl di vino bianco
- 5 cl di fumet di pesce
- 6 capesante sgusciate
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Capesante Allo Zafferano
- Lumache Al Vino Bianco
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Antipasto Al Tartufo
- Granchio E Finocchi In Salsa

Cappello Del Prete In Crosta

Antipasto a base di salame

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia.
Punzecchiate il salame, avvolgetelo in carta d'alluminio e lessatelo per un'ora e mezzo.
Pulite le erbette, lessatele in poca acqua calda salata, scolatele, strizzatele, insaporitele con 30 g di burro, l'aglio e poco formaggio grattugiato.
Stendete la pasta surgelata dandole la forma di un triangolo abbastanza grande da contenere il cappello del prete.
Cospargete sulla pasta metà erbette, sopra sistemate il cappello del prete spellato, copritelo con le restanti erbette.
Sollevate i lembi della pasta portandoli verso il centro in modo da chiudere bene l'involucro. Adagiatelo sulla placca del forno, spennellatelo con il tuorlo sbattuto e cuocete a 200 gradi per 40 minuti. La pasta deve risultare dorata. Vini di accompagnamento: Bonarda Oltrepò Pavese “vivace” DOC, Lambrusco Di Sorbara DOC, Ischia Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cappello del prete
- 300g di pasta sfoglia surgelata
- 500g di erbette
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- formaggio grattugiato
- burro
- sale

Ricette simili

- Sfogliata Al Grana
- Torta Ai Broccoletti
- Fagottini Di Formaggio
- Torta Di Fagiolini
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Cappon Magro

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Ammollare la galletta in acqua, aceto e sale dopo averla strofinata con l'aglio.
Lessare tutte le verdure separatamente e le uova.
Tagliare a fette le patate e le carote, spezzettare il resto della verdura.
Lessare il pesce, sminuzzarlo e condirlo con la verdura.
Lessare tutti i crostacei.
Preparare la salsa genovese.
Mettere la galletta strizzata sul piatto, cospargerla d'olio, con fettine di mosciame e la salsa.
Mettere a strati il pesce con le verdure ogni volta inframezzando con la salsa.
Decorare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata
- 40g di mosciame di tonno
- 1 cavolfiore
- 1 mazzo di scorzonera
- 130g di fagiolini
- 3 carote
- 1 barbabietola
- 2 patate
- 1 sedano
- 1 spicchio di aglio
- 3 carciofi
- 1 galletta da marinaio
- 4 uova
- 1 aragosta
- 8 gamberi
- 8 funghi sott'olio
- 4 acciughe
- alcune di ostriche
- 8 olive verdi snocciolate
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Chiculliata
- Insalata Di Aragosta
- Mezzelune Ripiene
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Verdure In Maionese

Caprini All'olio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Tagliare a rondelle i caprini, disporli su un piatto da portata, cospargerli con poco sale, abbondante pepe e un pizzico di paprica dolce. Irrorarli con l'olio e lasciarli marinare per circa un'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 formaggi caprini
- olio d'oliva
- paprica dolce
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Caprini Marinati
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Involtini Di Bresaola (7)
- Pomodorini Ripieni (2)

Caprini Marinati

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Ponete a marinare 4 caprini in una terrina con timo, dragoncello, erba cipollina, pepe e olio. Dopo 20 minuti, sgocciolateli e disponeteli su 4 fette di pane toscano.
Grigliate per il tempo necessario per ammorbidire il formaggio e insaporite eventualmente con una macinata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 formaggi caprini
- timo
- dragoncello
- erba cipollina
- pepe
- olio d'oliva
- 4 fette di pane toscano

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Canapè Al Formaggio
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Crostini Al Radicchio

Caprino Alla Melagrana

Antipasto a base di formaggio caprino

Ricetta

Sgranare le melagrane e una volta separati i grani, centrifugarne la terza parte.
Stemperare il caprino col succo lavorandolo delicatamente ed unirvi i grani. È una preparazione delicata e leggera che può essere servita (anche a coloro che hanno intolleranza ai formaggi vaccini) come antipasto su crostini o su un letto di lattughella.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio caprino fresco
- 4 melagrane mature

Ricette simili

- Crostini Di Caprino Alle Melagrane
- Palline Colorate
- Caprino Del Barbagianni
- Crostini Al Caprino
- Crema Di Formaggi Con Noci

Caprino Del Barbagianni

Antipasto a base di formaggio caprino fresco

Ricetta

Tritare i fiori di glicine tenendone da parte alcuni per la decorazione.
Mantecare il formaggio con l'aceto e il miele.
Aggiungere gli altri ingredienti. La presentazione ideale è su canapè di pane di castagne sagomati, passando il composto attraverso una tasca da pasticciere e decorandolo con fiori di glicine.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di formaggio caprino fresco
- 3 cucchiai di aceto balsamico di modena
- 5 cucchiai di miele di castagno
- 5 grappoli di fiori di glicine
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Formaggio Ai Fiori Di Glicine
- Stuzzichini In Agrodolce
- Crostini Al Caprino
- Caprino Alla Melagrana
- Crostini Di Caprino Alle Melagrane

Caramelle Allo Speck

Antipasto a base di speck

Ricetta

Tritate nel mixer lo speck e alcuni aghi di rosmarino, poi riunite il tutto in una ciotola con la carne trita, le uova, il formaggio grattugiato, 100 g di ricotta, salate e pepate.
Amalgamate gli ingredienti e formate delle polpette di circa 8 centimetri di diametro.
Mondate e lavate il porro, e le carote e tagliateli a filetti; scottateli a vapore per circa 5 minuti e fateli intiepidire.
Distribuite in 6 quadrati di carta da forno una polpetta e un po' di verdura e chiudete i cartocci come fossero delle caramelle. Cuoceteli in forno a 200 gradi per circa 25 minuti. Serviteli con una salsina ottenuta emulsionando la ricotta rimasta con lo yogurth, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una presa di sale e una di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo tritata
- 100g di speck
- 1 uovo
- 200g di ricotta
- 1 porro
- 2 carote
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50g di yogurth
- olio d'oliva
- formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arancini Allo Speck
- Involtini Di Tonno
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Cestini Di Pomodoro
- Bastoncini Al Prosciutto

Caramelle Di Olive E Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Fate una pasta sfoglia con la farina, l'olio, il vino e poco sale. Lasciatela riposare per circa mezz'ora. Col matterello tirate delle sfoglie sottili da cui con la rotella tagliate dei piccoli quadrati (cm 4). Su ogni quadrato mettete un'oliva snocciolata e un pezzetto di wurstel.
Chiudete la pasta come una caramella.
Ungete la placca del forno, sistemate le caramelle di pasta, cuocetele a 180 gradi per 45 minuti, rigirando uno o due volte perché la pasta diventi dorata

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 12 di olive nere
- 5 wurstel di maiale piccoli
- acqua
- sale

Ricette simili

- Crostini Con Polpa Di Olive
- Stuzzichini In Agrodolce
- Schiacciata Siciliana
- Paté Di Pesce
- Acciughe Piccanti

Caramelle Di Prosciutto

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Mescolate alla maionese i gamberetti tritati, due cucchiai di mais, insaporite con pepe rosa. **Distribuite** il composto sulle fette di prosciutto, arrotolatele e legatele alle due estremità con filo di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- 100g di gamberetti in salamoia
- maionese
- 2 cucchiai di mais
- erba cipollina
- pepe rosa

Ricette simili

- Storione Affumicato In Salsa
- Mele Fantasia
- Cannelloni Al Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Avocado Alla Giamaicana

Caramelle Rustiche

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

In un tegame fate sciogliere una noce di burro e insaporitevi brevemente la carne mescolando spesso.
Ritirate dal fuoco, trasferite in una ciotola e unite la mortadella finemente tritata, la mollica bagnata nel latte e strizzata, il prezzemolo, il formaggio, due uova sbattute.
Salate e pepate.
Amalgamate il tutto avendo cura che l'impasto risulti morbido e ricavatene tante palline.
Stendete con il matterello la sfoglia scongelata. Con la rotella dentata ritagliate circa una trentina di quadrati.
Ponete una pallina al centro di ognuno, arrotolate, poi girate le estremità come si fa con la carta delle caramelle. Alla fine spennellatele con il tuorlo diluito con un cucchiaio di latte.
Disponete le caramelle in una teglia foderata con carta da forno e fate cuocere in forno a 200 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 8 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 300g di carne tritata
- 150g di mortadella tritata
- 3 uova
- 40g di formaggio grattugiato
- 1/2 tazza di mollica di pane
- prezzemolo
- latte
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cannoncini Speciali
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Torta Pasqualina (2)
- Torta Di Fagiolini
- Sfogliata Di Ricotta

Carasau

Antipasto a base di farina

Ricetta

Di origine sarda, il Carasau si presenta come un pane sottilissimo, secco. Il Carasau è detto anche 'carta da musica', per il rumore che produce quando viene masticato. E' una pane povero che, simile ad altri tipi di pane consumati nel Nord Africa, necessita in maniera quasi simbolica di lievito. Può sembrare un pane arabo, ma da questo si differenzia notevolmente in quanto il pane arabo è di farina normale e prevede un'aggiunta di grassi che lo rende morbido e tenero. L'impasto, composto di acqua, farina e e lievito, viene effettuato possibilmente in una impastatrice a spirale per circa 12-14 minuti. La pezzatura è mediamente di 50 g e va tirata a foglia molto sottile. Il sale, una volta sciolto in acqua, viene passato a più riprese con un pennello su tutta la superficie prima dell'infornamento. La cottura viene effettuata su teglie unte ad una temperatura di 220-225 gradi.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina rimacinata di grano duro
- 650 cl di acqua
- 100g di lievito
- 100g di sale

Ricette simili

- Pane Pugliese
- Pane Al Sesamo
- Ciabattine
- Focaccia Di Recco (2)
- Focaccia Di Recco (3)

Carciofi Sott'aceto

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulite i carciofi, privandoli delle foglie esterne più dure, delle spine rimaste e dei gambi, quindi immergeteli in una terrina piena d'acqua acidulata con il succo di due limoni.
Lasciate a bagno gli ortaggi per cinque minuti, poi scolateli e fateli lessare piuttosto al dente in una pentola piena d'acqua bollente, anch'essa acidulata col succo dei due limoni rimasti. Quando i carciofi sono cotti toglieteli dalla pentola, lasciateli sgocciolare, poi allineateli su un canovaccio, tamponandoli leggermente. Sistemati i carciofi, una volta asciutti, in vasi di vetro, copriteli con l'aceto, in cui avrete sciolto un po' di sale, chiudete i recipienti e lasciateli riposare per quindici giorni. Trascorso questo tempo, togliete l'aceto dai vasi e sostituitelo con dell'aceto fresco, sempre mescolato con un po' di sale.
Chiudete ermeticamente i vasi e riponeteli in un luogo buio e asciutto.
Lasciate trascorrere almeno un mese prima di mangiare i carciofi così preparati, ma consumateli entro 8 mesi dalla preparazione.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di carciofi
- 4 limoni
- aceto di vino bianco
- sale

Ricette simili

- Carciofini Al Peperoncino
- Acciughe Al Limone (2)
- Carciofini Sott'olio
- Sfogliatine Golose
- Stuzzichini In Agrodolce

Carciofini Al Peperoncino

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Scegliete carciofi piccoli, freschi e teneri.
Togliete le foglie dure fino ad arrivare al cuore.
Tagliate la parte superiore ed eliminate con un coltellino le eventuali 'barbe' interne (fieno), lasciando un pezzettino (circa 1 cm) di gambo.
Spremete 3 limoni, versate il succo in una ciotola, aggiungete 50 cl di aceto e mettetevi i carciofi puliti a bagno.
Fate bollire un pentolone d'acqua con il restante aceto, il succo dei limoni rimasti e una manciata di sale. Appena l'acqua bolle buttatevi i carciofi; bolliteli a fuoco medio per 10 minuti secondo la grossezza, poi scolateli e metteteli ad asciugare. Quando saranno asciutti, sistemateli nei vasi, disponendoli a strati alternati a pezzetti di peperoncino, fettine di aglio e foglioline di menta.
Pressate bene, ricoprite con l'olio, chiudete ermeticamente, sterilizzate per 40 minuti e riponete in luogo buio e asciutto.
Aspettate 30-40 giorni per consumarli.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carciofi teneri senza le foglie dure
- 1/2 di peperoncino rosso
- 5 limoni
- 100 cl di aceto di vino
- 1 rametto di menta
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- origano
- 1 manciata di sale

Ricette simili

- Alivi Siracusani Scacciati
- Carciofini Sott'olio (3)
- Lumache All'origano
- Melanzane Sott'olio (4)
- Carote A Scapece (2)

Carciofini Sott'olio

Antipasto a base di carciofini

Ricetta

Private i carciofi delle foglie esterne più dure, lasciando solamente il cuore.
Tagliate le punte e il gambo, avendo cura di lasciarne una piccola porzione, a cui toglierete la parte esterna.
Strofinate i cuori di carciofo, uno alla volta, con un limone tagliato a metà, e man mano metteteli a bagno in una terrina piena d'acqua acidulata con il succo del limone rimasto.
Mescolate in una pentola d'acciaio un litro d'aceto e uno d'acqua, portateli ad ebollizione, unite il sale necessario e ponetevi i carciofi. Lasciateli lessare a calore moderato per 8 minuti, dopodichè scolateli, strizzateli delicatamente, asciugateli con un canovaccio e metteteli in vasi di vetro puliti e asciutti.
Inframezzate i carciofi con grani di pepe, chiodi di garofano e foglie d'alloro, quindi versate nei vasi tanto olio d'oliva quanto ne occorre per coprire a filo gli ortaggi, infine chiudete ermeticamente i recipienti e riponeteli in un luogo buio e asciutto.
Lasciate riposare la conserva per alcuni giorni, quindi aprite i vasi e aggiungete altro olio d'oliva, per sostituire quello assorbito dai carciofi, in modo che questi rimangano sempre coperti dal condimento. Conservateli non oltre 12 mesi. --- Il periodo migliore per preparare questi delicati carciofini è la primavera, in quanto si trovano in vendita i piccolissimi carciofi che la pianta produce dopo aver dato i suoi frutti normali. Tuttavia, in mancanza di questa varietà di carciofi, potete utilizzare quelli comuni, scegliendo esemplari il più possibile piccoli e teneri.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di carciofini
- 100 cl di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di chiodi di garofano
- alcune foglie di alloro
- 1 manciata di pepe in grani
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Carciofini Sott'olio (2)
- Carciofini Sott'olio (3)

Ricette simili

- Cipolline Sott'olio
- Funghi Sott'olio (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana
- Cipolline Alla Veneta

Carciofini Sott'olio (2)

Antipasto a base di carciofini

Ricetta

Immergere i carciofini, man mano che si puliscono, in acqua acidulata con limone, bollirli poi per circa 1/4 d'ora in aceto condito con sale. Far asciugare rovesciati su un telo per 24 ore, metterli poi a strati nei barattoli e ricoprirli d'olio, tappando quindi ermeticamente. Dopo qualche giorno controllare il livello dell'olio e, se necessario, aggiungerne dell'altro.

Ingredienti per 4 persone

- carciofini
- limone
- aceto di vino
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Carciofini Sott'olio
- Carciofini Sott'olio (3)

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico
- Zucchine Marinate (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Funghetti, Carciofini E Olive

Carciofini Sott'olio (3)

Antipasto a base di carciofini

Ricetta

Pulite i carciofi dalle foglie dure e tagliate il gambo lasciandone solo un centimetro.
Riempite un recipiente di acqua, unitevi il succo di tre limoni e un bicchiere d'aceto e immergetevi i carciofi, lavandoli bene.
Preparate una capace pentola con 3-4 litri d'acqua, il resto dell'aceto, il succo degli altri limoni e il sale. Appena ci sarà il bollore immergetevi i carciofi e fateli cuocere per circa dieci minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Preparate dei vasetti di vetro, mettetevi i carciofi e copriteli con l'olio, mettendo ogni tanto, tra uno strato e l'altro, foglioline di menta, origano, pezzettini di aglio e peperoncino.
Chiudete e lasciate insaporire un mese prima di gustarli.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di carciofini
- 6 limoni
- 10 cl di aceto di vino
- olio d'oliva
- peperoncino
- aglio
- origano
- menta
- sale

Varianti

- Carciofini Sott'olio
- Carciofini Sott'olio (2)

Ricette simili

- Carciofini Al Peperoncino
- Alivi Siracusani Scacciati
- Melanzane Sott'olio (4)
- Carote A Scapece (2)
- Insalata Di Olive

Carote A Scapece (2)

Antipasto a base di carote

Ricetta

Lessare le carote intere in acqua bollente salata a 2/3 della cottura. Tagliarle a fette di 1/2 cm e farle saltare in un tegame in cui è stato fatto imbiondire nell'olio qualche spicchio d'aglio con peperoncino. **Togliere** l'aglio e aggiungere aceto e origano fresco. Far evaporare. Servirle fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carote
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- 1 manciata di origano fresco
- alcuni spicchi di aglio
- sale marino

Ricette simili

- Crema Di Carota Alle Spezie
- Olive Fritte
- Stuzzichini In Agrodolce
- Panzanella (8)
- Formaggio Fritto

Carpaccio Al Radicchio

Antipasto a base di radicchio rosso

Ricetta

Mondate il radicchio, lavate accuratamente le foglie, poi sgrondatele bene. Raccoglietele quindi a mazzetto e tagliatele a listarelle sottili.

Mettete sul fuoco, in un padellino, 3 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato. Appena sarà dorato aggiungete il radicchio, salatelo e, mescolando, cuocetelo per qualche minuto (il tempo di farlo appassire).

Disponete le fette di manzo su un piatto da portata e conditele con un filo d'olio, sale e abbondante pepe macinato al momento. Distribuitevi sopra il radicchio e portate subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa di manzo tagliata a fettine
- 300g di radicchio rosso di treviso
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra

Carpaccio Di Bresaola (2)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Disporre la bresaola sul piatto da portata.
Tagliare a lamelle il grana e distribuirlo sulla bresaola.
Pulire il fungo e affettare con l'affettatartufi la cappella sulla bresaola.
Preparare una vinaigrette mescolando olio, sale, pepe, succo di limone e senape.
Condire con la vinaigrette il carpaccio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola tagliata sottilissima
- 100g di formaggio grana
- 1 fungo porcino
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- limone
- senape

Ricette simili

- Bresaola Alla Rucola
- Involtini Di Bresaola (7)
- Cialdine Di Grana Con Bresaola
- Involtini Di Bresaola (5)
- Quadrifoglio Valtellinese

Carpaccio Tirolese

Antipasto a base di speck

Ricetta

Adagiare in un piatto le fette di speck senza sovrapporle in modo da coprire l'intera superficie del piatto.
Tagliare a fettine sottilissime il pecorino (possibilmente con un'affettatrice) e adagiarle sopra lo speck. Stessa cosa per i funghi, una volta puliti affettarli sottili e adagiarli sopra al resto.
Condire infine il tutto con una generosa spruzzata di pepe e olio d'oliva extra-vergine.
Lasciate marinare senza rimescolare per 15 minuti.

Ingredienti per 1 persona

- 8 fette di speck
- 1 fetta di formaggio pecorino stagionato
- 2 funghi champignon
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Anelli Di Cipolla E Pecorino
- Spiedini Di Sarde A Beccafico
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Bastoncini Al Prosciutto

Carpionata Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Lavate le zucchine e tagliatele a listarelle; friggetele in padella con olio d'oliva. Passatele quindi su carta assorbente e salatele leggermente. Disponetele in una terrina.
Preparate adesso il carpione.
Versate l'olio d'oliva in un pentolino, aggiungete un pizzico di sale, le foglie di salvia e di menta e gli spicchi d'aglio schiacciati; portate poi a bollore e lasciate friggere l'aglio brevemente, comunque fino a doratura. A questo punto aggiungete l'aceto e fate ancora sobbollire per una manciata di secondi.
Gettate il carpione caldissimo sulle zucchine e lasciate riposare.
Servite il carpione freddo. I profumi di salvia e menta rendono gradito il piatto. Vino consigliato: Langhe Favorita.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di zucchine
- 4 spicchi di aglio
- 5 foglie di salvia
- 5 foglie di menta
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 10 cl di aceto di vino bianco
- per la frittura:
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Spiedini Di Pomodori
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Insalata Tiepida Di Polipo
- Alici Marinate

Carta Da Musica

Antipasto a base di farina integrale di frumento

Ricetta

Disporre a fontanella su una spianatoia farina e semola in parti uguali.
Aggiungere sale e poca acqua tiepida. Quando l'impasto diventa compatto e soffice, formare dei dischi sottili di 30 cm di diametro. In mancanza di un forno a legna cuocere su una piastra di ghisa nel forno di casa alla massima temperatura.

Ingredienti per 4 persone

- farina integrale di frumento setacciata
- semola di grano duro
- sale
- acqua

Ricette simili

- Carasau
- Pane Pugliese
- Focaccia Di Recco (2)
- Focaccia Di Recco (3)
- Pane Al Sesamo

Cartellate

Antipasto a base di miele

Ricetta

Preparare la pasta con mezzo chilo di farina doppio zero, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio, e vino bianco quanto basta per ottenere un impasto molto duro. Stenderla sullo spianatoio con il matterello, riducendola allo spessore della sfoglia che serve per le tagliatelle.
Tagliare adesso con l'apposito arnese a rotella delle strisce larghe circa 3 cm e lunghe 20, ed avvolgerle su loro stesse pizettando con le dita, in modo da formare una specie di rosetta. Quando si sarà finito di preparare queste rosette, lasciarle riposare per 8-10 ore e poi friggerle. Una volta che saranno raffreddate, tuffarle nel miele o nel vin cotto, e cospargerle di zucchero ed anicini da guarnizione. Nel miele o nel vin cotto si tufferanno solo le cartellate destinate al pasto del giorno, le altre si conserveranno solo fritte per prepararle, rifinendole, di volta in volta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina 00
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- vino bianco
- sale
- miele
- zucchero
- anicini

Varianti

- Cartellate (2)
- Cartellate (3)

Ricette simili

- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Stuzzichini In Agrodolce
- Pepatelli
- Prosciutto Alla Brace Glassato
- Pane Al Miele

Cartellate (2)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Sciogliere il lievito in acqua tiepida, impastarlo con la farina insieme con l'olio, il vino, il sale. Far lievitare 2-3 ore al coperto.
Reimpastare e dividere l'impasto in singoli panetti da lavorare col matterello fino ad avere sfoglie sottili di 30 cm di diametro.
Ritagliare dalla sfoglia 1 lasagna a spirale larga 4 cm.
Piegare in 2 ed ogni 3-4 cm unire i lembi pizzicandoli. Arrotolarla a spirale e pizzicare ogni tanto i lembi fra loro per tenere insieme la rosa che si va formando. Far riposare qualche ore. Friggerle e irrorare con miele fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 40g di lievito di birra
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale

Varianti

- Cartellate
- Cartellate (3)

Ricette simili

- Pizzelle Campania
- Grissini Casalinghi
- Pane Bolognese
- Focaccia All'olio
- Focaccine Integrali

Cartellate (3)

Antipasto a base di farina di frumento integrale

Ricetta

Impastare gli ingredienti e far lievitare 3 ore al coperto al caldo.
Reimpastare e suddividere in pagnottine; lavorarle una ad una facendone delle sfoglie di circa 30 cm di diametro. Da ciascuna con una rotella dentata ricavare losanghe larghe 4-5 cm; arrotolarle in forma di rosa pizzicandone i bordi fra loro. Far riposare e friggere in olio ben caldo; scolare a testa in giù l'olio in eccesso e irrorare di miele fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina 00
- 500g di farina di frumento integrale
- lievito di pane
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- miele d'acacia

Varianti

- Cartellate
- Cartellate (2)

Ricette simili

- Pane Di Segale (2)
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccine Integrali
- Focaccia Di Patate (4)
- Stuzzichini In Agrodolce

Casatiello

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Sciogliere il lievito in acqua tiepida Impastare uniformemente con acqua, la farina, il lievito, 200 g di strutto, e sale.
Dare all'impasto la forma di una pagnotta.
Imbottire l'impasto con i pezzetti di Parmigiano, il provolone, la pancetta, il salame e il pepe. Guarnirlo con le uova sode non sgusciate, arrotolare a ciambella.
Ungere una teglia alta uniformemente con lo strutto. Deporre il tutto nella teglia. Se questa non ha una forma centrale per ottenere il buco, mettere un oggetto metallico tondo senza manici, di alluminio o di acciaio, al centro.
Lasciare riposare per 2 ore, sotto una coperta.
Riscaldare bene il forno a 200 gradi.
Mettere un po' di strutto steso sull'impasto.
Infornare per 3/4 d'ora circa.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di farina
- 2 pezzi di lievito
- 3 uova sode
- 100g di formaggio parmigiano a pezzetti
- 150g di formaggio provolone semi-piccante
- 150g di pancetta tesa
- 150g di salame
- 250g di strutto
- pepe

Varianti

- Casatiello (2)
- Casatiello Napoletano
- Casatiello Salato

Ricette simili

- Sgonfiotti Saporiti
- Panzerotti Alla Meridionale
- Mezzelune Alla Romana
- Frittini Di Patate
- Panzerotti

Casatiello (2)

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

Impastate la farina con il lievito, lo strutto, un pizzico di sale e acqua quanto basta.
Fate lievitare la pasta un'ora. Lavoratela di nuovo unendo il burro ammorbidito, i formaggi e il pepe. Lavoratela ancora 5 minuti, unite il salame a pezzetti.
Fate lievitare 2 ore. Disponetela a ciambella e cuocete in forno caldo a 180 gradi un'ora.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina bianca
- 40g di lievito
- 100g di burro
- 100g di strutto
- 30g di formaggio pecorino
- 30g di formaggio parmigiano
- 50g di salame
- sale
- pepe

Varianti

- Casatiello
- Casatiello Napoletano
- Casatiello Salato

Ricette simili

- Torta Al Formaggio (5)
- Pizza Coi Friccioli
- Panzerotti Alla Romana
- Calzoncini Fritti Con Provola E Salame
- Piadina (2)

Casatiello Napoletano

Antipasto a base di uova

Ricetta

Disporre la farina in una zuppiera e porvi al centro strutto, sale, pepe, lievito diluito in un po' d'acqua tiepida.
Impastare a lungo, aggiungendo altra acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
Coprire e far lievitare in luogo caldo per 3 ore.
Lavorare la pasta formando un ciambellone; metterlo in una forma unta di strutto.
Affondare nell'impasto le uova col guscio e far lievitare ancora un po'.
Cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina
- 30g di lievito di birra
- 4 uova fresche
- 2 cucchiai di strutto
- pepe nero
- sale

Ricette simili

- Tigelle Modenesi
- Pane Aromatico
- Casatiello Salato
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Pancarré

Casatiello Salato

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Versate in una ciotola il lievito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale ed unite tanta farina quanta ne occorrerà per un panello ben lavorato e morbido che porrete a lievitare, coperto con un tovagliolo in un luogo tiepido, fino a quando non sarà aumentato di volume, per circa mezz'ora.
Prendete ora il panello, ponetelo sulla spianatoia, unite tutta la farina, lo strutto (lasciandone un po' da parte per ungere lo stampo) e lavorate bene l'impasto, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria per avere una pasta molto soda, lavorando con energia stendetela sul piano di lavoro in forma rettangolare, spargetela con il provolone ed il salame tagliati a dadini, due uva tagliate a spicchi ed i ciccioli, parmigiano grattugiato e pepe in abbondanza.
Arrotolate l'impasto in forma di cilindro e chiudete a ciambella.
Ungete molto bene di strutto uno stampo a pareti liscie centrale, ponetevi il tortino e fatelo lievitare di nuovo in luogo tiepido. Quando la ciambella sarà lievitata formate, con i polpastrelli delle dita, delle fossette in modo da far posto a quattro uova, che fermerete poi con delle listelle della stessa pasta. Nel forno le uova cuoceranno insieme al casatiello. Il forno dovrà essere ben caldo (200 gradi) e la cottura dovrà durare circa quaranta minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina
- 30 cl di acqua tiepida
- 25g di lievito di birra
- 150g di strutto
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di formaggio provolone
- 100g di salame
- 50g di pancetta
- 6 uova
- abbondante di pepe
- sale

Ricette simili

- Casatiello
- Casatiello (2)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Focaccia Al Formaggio

Castagne Bollite

Antipasto a base di castagne

Ricetta

Mettere a bagno in acqua tiepida, delle castagne secche prive di buccia e pellicine per tutta la notte. **Bollire** in acqua, mantenendo il frutto solido e intero aggiungere nell'acqua di cottura un ramoscello di finocchio.

Ingredienti per 4 persone

- castagne secche prive di bucce e pellicine
- 1 ramoscello di finocchio

Ricette simili

- Torta Rustica (2)
- Bocconcini Alla Pancetta
- Spiedini Di Agnello E Finocchio
- Caldarroste
- Farinata (9)

Casunzei

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Fare la sfoglia con 4 uova e quasi il doppio del loro peso (da sgusciate) di farina (deve essere un po' più morbida del solito). Farla riposare sotto un canovaccio.
Ammollare il pane nel latte, strizzarlo bene e disfarlo.
Unire la salsiccia liberata dal budello e sbriciolata e il grana grattugiato, ed eventualmente un po' di sale.
Preparare i casunzei come indicato sopra, lessare in acqua salata e condire con burro, grana grattugiato e qualche fogliolina di salvia.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di salsiccia
- 100g di pane raffermo
- latte
- 100g di formaggio grana grattugiato
- 4 uova
- farina
- sale (facoltativo)
- alcune foglie di salvia
- burro

Ricette simili

- Canederli Di Formaggio
- Panzanella Laziale
- Torta Di Carciofi
- Crostoni Di Bosco
- Crocchette Ai Formaggi

Caviale A Gogò

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Il caviale va sempre servito e mantenuto ben freddo. Per questo motivo o lo servite nell'apposito contenitore oppure preparatelo voi stessi il giorno prima ottenendo un risultato molto originale.

Prendete una coppa di vetro dal diametro di 15 cm, riempitela di acqua e mettetela in freezer. Quando l'acqua sarà ghiacciata togliete la ciotola dal freezer e, con l'aiuto di un mestolo che avrete riscaldato sulla fiamma del fornello, schiacciate bene il ghiaccio in modo da formare un bell'incavo che riempirete all'ultimo col caviale. Questa operazione va ripetuta diverse volte. Dal momento che il caviale non va mai toccato con un oggetto metallico usate l'apposito cucchiaio di corno oppure uno di plastica. Sul pane imburrato poserete con noncuranza il caviale, spruzzateci, se volete, del succo di limone e lasciatevi trasportare dal suo sapore così particolare. Champagne o vodka ben ghiacciati renderanno voi irresistibili e la serata indimenticabile.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di caviale malossol (o caviale beluga)
- 12 fette di pancarré leggermente tostato (fette tagliate a metà per lungo)
- burro di ottima qualità
- limone a spicchi

Ricette simili

- Stelline Ai Due Caviali
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Crostini Con Il Caviale
- Canapè Al Burro Di Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale

Cavideddi Indorati

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere leggermente le uova con un pizzico di sale. In una padella ampia scaldare l'olio; frattanto rigirare le fette di pane una ad una nell'uovo sbattuto. Quando l'olio è caldo ma non bollente tuffarvi una alla volta le fette di pane e farle dorare. Mangiarle belle calde. È una merenda (o spuntino) tradizionale e ricca per i ragazzi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane pugliese
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 uova
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori
- Bruschette Piccanti
- Crostini Ai Cetrioli
- Bruschetta Ai Capperi
- Canederli

Cavolfiore Sott'aceto

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Pulite il cavolo dalle foglie verdi, eliminate il torsolo, tagliatelo a pezzi non troppo grossi e lavatelo. Intanto fate bollire una pentola d'acqua col succo dei limoni e fatevi cuocere il cavolo per qualche minuto.
Scolate e fate asciugare tenendolo in uno scolapasta. Quando sarà asciutto in modo uniforme ponetelo nei vasetti di vetro. Ora fate bollire il litro d'aceto con sale, pepe e alloro e quando è ancora caldo versatelo sui pezzi di cavolfiore.
Chiudete ermeticamente e sistemate in un luogo buio per un mese prima di consumare.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di cavolfiore
- 100 cl di aceto di vino
- 3 limoni
- 6 foglie di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Giardiniera Sott'aceto (2)
- Carciofini Sott'olio
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Crostoni Di Cavolfiore Alla Maniera Umbra
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico

Cazzacci

Antipasto a base di farina di granturco

Ricetta

Impastare la farina di granturco con l'acqua ed un po' di sale. Foggiarla a mò di tante palline ed immergerle in acqua bollente. Quando si sono ben indurite, scolarle, dispone su di un piatto e condirle con l'olio fritto con l'aglio.

Ingredienti per 5 persone

- 1000g di farina di granturco
- 30g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- Arancini Di Granturco
- Pizza Alla Padella
- Pane Di Boston
- Boston Brown Bread
- Maciotti (2)

Cazzilli

Antipasto a base di patate

Ricetta

Bollite le patate, sbucciate e passatele con lo schiacciapatate; al purè amalgamate un trito d'aglio e prezzemolo, insaporendo con sale pepe. Quando il composto si sarà intiepidito formate delle crocchette ovali e friggeteli in olio bollente dopo averle passate negli albumi sbattuti e nel pangrattato.
Scolate, fate asciugare su carta assorbente, di sale e servite i cazzilli ancora caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di patate
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Ai Semi Di Papavero
- Cozze E Patate
- Polpette Alle Noci
- Capesante Con Funghi E Prezzemolo
- Arancini Di Granturco

Ceci Al Bacon

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Ammollate i ceci per una notte in acqua fredda. Il giorno dopo scolateli, sciacquateli e metteteli in una casseruola coperti abbondantemente di acqua.
Unite un paio di rametti di finocchietto e un pezzetto di peperoncino. Al bollore, schiumate e abbassate la fiamma.
Continuate la cottura per un'ora e mezzo circa, finché i ceci sono cotti.
Rosolate l'aglio in un tegame largo con 3 o 4 cucchiai di olio e il bacon, unite le cipolline mondate, le patate sbucciate e tagliate a tocchetti, il sedano e le carote mondati e affettati e mezzo cucchiaino di cannella.
Salate.
Lasciate insaporire il tutto a fuoco vivace per qualche istante, poi spolverizzate con un cucchiaino di farina.
Aggiungete un pochino di vino, fate evaporare e versate anche il brodo.
Portate a bollore, abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 30 minuti. Alla fine, scolate bene i ceci e trasferiteli nel tegame con le verdure.
Regolate di sale e continuate la cottura per una decina di minuti, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Servite i ceci in umido piuttosto caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di ceci secchi
- 100g di bacon a dadini
- 150g di cipolline borretane
- 2 patate
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 1 spicchio di aglio
- cannella in polvere
- farina
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- finocchietto selvatico
- 70 cl di brodo
- sale
- peperoncino piccante

Ricette simili

- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Triangoli Arcobaleno
- Olive In Salamoia (2)
- Pitta Pizzulata
- Stuzzichini In Agrodolce

Cestini Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Tagliate a dadini la mela sbucciata.
Affettate sottile il sedano (conservando qualche foglia).
Fate a cubetti anche il gorgonzola privato della crosta.
Scioglìete 20 g di burro in una padella antiaderente, unite le mele e saltatele per 3 minuti.
Mettete l'uvetta, il sedano, salate e cuocete per altri 3 minuti, spegnete e aggiungete il gorgonzola.
Spennellate un foglio di filopasta con il resto del burro sciolto, fate aderire l'altro foglio e ritagliate 12 dischetti da 9 cm. Disponeteli in 12 stampini lisci e bassi e versate il ripieno.
Infornate a 200 gradi per 6-7 minuti finché sono dorati.
Guarnite i cestini con le fettine di sedano e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 2 fogli di filopasta surgelata
- 1 cuore di sedano verde
- 1 mela renetta
- 120g di formaggio gorgonzola
- 10g di uvetta sultanina
- 30g di burro
- sale

Ricette simili

- Bocconcini Di Formaggio
- Salatini Al Mascarpone
- Sedano Al Gorgonzola (2)
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Bignè Alla Crema Di Formaggi

Cestini Di Calamaretti

Antipasto a base di calamaretti

Ricetta

Lavate più volte le cozze sotto l'acqua corrente. Mettetele in una padella con l'olio, il vino, il prezzemolo tritato, l'aglio e un pizzico di pepe.
Ponete sul fuoco. Quando le valve si aprono, bastano pochi minuti, le cozze sono cotte.
Staccate i molluschi.
Filtrate il liquido di cottura.
Pulite e lavate i gamberetti, insaporiteli per alcuni minuti in un tegame con poco olio. Aggiungetevi i calamaretti lessati e tritati e le cozze.
Imburrate otto stampini individuali e rivestiteli di pasta sfoglia. In una ciotola sgusciate i due tuorli, aggiungete il liquido filtrato delle cozze, il formaggio grattugiato, lo scalogno tritato, sale, pepe e lavorate con una frusta. Unitevi i calamaretti, le cozze, i gamberetti, amalgamate, versate negli stampini.
Fate gratinare in forno preriscaldato a 220 gradi.
Servite tiepido. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Grigio DOC, Est!Est!!Est!!! Di Montefiascone DOC, Contessa Entellina Sauvignon DOC

Ingredienti per 8 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 200g di calamaretti
- 150g di cozze
- 100g di gamberetti puliti
- 100g di formaggio grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Calamari Ripieni (6)
- Torta Pasqualina Ricca
- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Dartois Agli Champignon

Cestini Di Pane

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Togliete la calottina alle tartine e scavate la mollica.
Montate a spuma 120 g di burro morbido, salate e unite una macinata di pepe. Poi dividetelo in due parti uguali. In una ciotola lavorate il paté, con un cucchiaio di brandy fino a renderlo cremoso, poi incorporatelo a una parte di burro.
Mettete il prosciutto nel mixer con 2-3 cucchiai di panna; riducetelo in crema, unitelo al burro rimasto, poi passate tutto al setaccio per renderlo più vellutato e infine in una tasca per dolci con bocchetta a stella e spremetene otto ciuffi dentro altrettante tartine.
Pulite la tasca, inseritevi il composto di paté e ripetere l'operazione.
Decorare a piacere oppure chiudere i cestini di pane con le calottine.

Ingredienti per 8 persone

- 16 di tartine al latte
- burro
- panna
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di paté di fegato d'oca
- 2 cucchiai di brandy
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Coni Farciti
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Panini Al Paté Di Fegato
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Paté Di Fegato D'oca

Cestini Di Pomodoro

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, tagliate loro il fondo e vuotateli all'interno.
Preparate il ripieno: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un po' d'olio, tritate anche il sedano, la carota, un po' di prezzemolo e l'aglio e uniteli alla cipolla, lasciate soffriggere ancora un po' e poi versate nel tegame mezzo bicchiere d'acqua e la carne trita, salate e pepate.
Coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora. Passato questo tempo sbattete l'uovo con il parmigiano e aggiungetelo al composto ancora caldo.
Riempite i pomodori, spolverizzateli ognuno con un cucchiaino di pangrattato e basilico tritato e mettete in forno a 180 gradi per circa trenta minuti. Gli antipasti caldi possono essere serviti sia a pranzo che a cena.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori grandi maturi
- 150g di carne tritata
- 1/2 di cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 spicchio di aglio
- 30g di burro
- 1 uovo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- basilico
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Verze
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Supplì
- Supplì Di Riso
- Arancine Di Riso

Cestini Di Semolino

Antipasto a base di semolino

Ricetta

Portate a bollore, aggiungete a pioggia il semolino girando con una frusta per evitare i grumi.
Fate sobbollire 10 minuti mescolando.
Salate e spegnete.
Incorporate 50 g di burro, le uova, la buccia di limone.
Inumidite il piano di lavoro con un po' d'acqua e versate il semolino formando uno strato spesso circa un centimetro e mezzo.
Lasciate raffreddare. Con il bordo di un bicchiere bagnato ritagliate tanti dischi. Con un bicchiere più piccolo, dalla metà dei dischi ottenuti ricavate degli anelli scartando la parte centrale.
Sovrapponete gli anelli ai dischi più grandi per ottenere i 'cestini'. Spennellateli con un po' di latte.
Insaporite con una noce di burro la cipolla tritata e alcune foglie di salvia.
Aggiungete i fegatini a pezzetti, rosolateli, bagnateli con il Marsala, fate evaporare.
Cospargete di farina, unite la salsa di pomodoro, poco brodo caldo, sale e pepe, fate restringere e riempite i cestini. Scaldateli in forno Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Pinot Nero (rosso) DOC, Colli Di Conegliano Rosso DOC, Gioia Del Colle Rosato DOC

Ingredienti per 6 persone

- 250g di semolino
- 100 cl di latte
- 2 uova
- 1 limone
- 200g di fegatini di pollo
- 70g di burro
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di farina
- brodo
- salvia
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Arancini Rustici
- Bocconcini Rustici
- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto

Cestini Di Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Preparare una besciamella morbida e unirvi l'emmenthal.
Privare i wurstel della pelle, tagliarli a rondelle, mescolarli con la salsa e suddividerli nelle tartellette.
Cospargere di grana, mettere in forno caldo a 180 gradi per circa 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tartellette di pasta brisée salata
- 4 wurstel di maiale
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- besciamella
- formaggio grana

Ricette simili

- Tartellette Tartufate
- Torta Di Porri (2)
- Crocchette Ai Formaggi
- Wurstel Imbottiti
- Torta Salata Agli Spinaci

Cestini Profumati Agli Ortaggi

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Mondate gli ortaggi e lavateli.
Affettate il pomodoro e, molto finemente, la cipolla.
Tagliate a dadini la melanzana e a striscioline il peperone.
Sbucciate e affettate lo spicchio d'aglio.
Scaldate un filo di olio extra-vergine d'oliva in una padella e fatevi appassire per qualche minuto la cipolla a fiamma dolce. Toglietela dalla padella e sostituitela con l'aglio e la melanzana. Rosolateli brevemente a fiamma vivace, quindi toglieteli, metteteli da parte e fate rosolare rapidamente in padella anche i peperoni.
Spezzettate il filetto di acciuga e mescolatelo con la cipolla.
Tritate separatamente le erbe aromatiche e unitele alle verdure: aggiungete la salvia alla cipolla, il timo ai peperoni, la maggiorana alla melanzana e il basilico al pomodoro.
Foderate una teglia bassa con un foglio di carta da forno.
Ritagliate la pasta in 4 quadrati, punzecchiatene il fondo, rivoltate leggermente i bordi e trasferiteli sulla teglia.
Distribuite gli ortaggi sulle quattro sfoglie, salateli con mano leggera (in particolare la cipolla, già insaporita dall'acciuga), irrorateli con un filo di olio e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 15 minuti.
Servite le sfogliette calde o tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 230g di pasta sfoglia già stesa
- 1 pomodoro maturo
- 1 cipolla dolce piccola
- 1/2 di peperone (oppure 3 falde di peperoni di colori diversi)
- 1/2 di melanzana
- 1 filetto d'acciughe sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- maggiorana
- salvia
- basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizza Ai Quattro Gusti
- Bruschette Con Ratatouille
- Lumache Alla Provenzale
- Antipasto Alla Diavola
- Insalata Al Parmigiano Reggiano

Cestini Rustici

Antipasto a base di senape

Ricetta

Riunite in una ciotola le farine, la senape in polvere, un po' di sale, lo zucchero, l'olio, il tuorlo e la senape, mescolate gli ingredienti fino ad avere una pasta consistente. Fatela riposare in frigorifero per una mezz'ora, avvolta in un foglio di pellicola.
Tagliate la carota e la pera a fettine, il sedano a pezzetti e i chicchi d'uva in quarti.
Stendete la pasta in una sfoglia di pochi millimetri e rivestite sei stampini da tartelletta foderati con carta da forno.
Cuocete le tartellette in forno a 180 gradi per 15 minuti circa.
Dividete la verdura e la frutta nei cestini, condite con il roquefort lavorato con olio, sale e pepe.

Ingredienti per 6 persone

- 60g di farina integrale
- 75g di farina bianca
- 1/2 cucchiaio di senape in polvere
- 10g di zucchero
- 75g di olio d'oliva
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di senape rustica
- 1 carota
- 1 pera
- 1 cuore di sedano
- 6 chicchi di uva rosata
- 69g di formaggio roquefort
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Rustici
- Tartine Al Roquefort
- Tortine Di Pollo Alla Senape
- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Paté Di Salmone (3)

Cetrioli Farciti Al Tonno

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Lessate le patate, scolatele, pelatele e schiacciatele con una forchetta in una terrina o passatele nello schiacciapatate. Unitevi le uova sode tritate grossolanamente e il tonno sgocciolato e sbriciolato. Lavorando con un cucchiaio, incorporate il prezzemolo o il basilico e la panna.
Tagliate a metà nel senso della lunghezza i cetrioli, quindi scavateli un poco con un cucchiaino ricavando delle barchette.
Asciugate un poco l'interno dei cetrioli con carta assorbente da cucina.
Aggiustate di sale e pepe la farcia, quindi distribuitela nei cetrioli e lasciate riposare in frigorifero le barchette di cetriolo 1/2 ora prima di servirle.
Accomodate i cetrioli su un piatto da portata, guarnite con il pomodoro tagliato a fettine o a spicchi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cetrioli
- 2 patate
- 200g di tonno sott'olio
- 3 uova sode
- 100g di panna
- 1 cucchiaio di basilico tritato (o prezzemolo tritato)
- 1 pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cetrioli Ripieni Di Tonno
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Insalata Alla Marinara
- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Bocconcini Di Tonno

Cetrioli Ripieni Di Tonno

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Scolare il tonno dall'olio e spezzettarlo con una forchetta.
Unire la maionese, il prezzemolo, il succo di limone e mescolare.
Pelare i cetrioli, tagliarli a metà per il lungo. Con un cucchiaino svuotarli dei semi e riempire gli incavi con il composto a base di tonno.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di tonno sott'olio
- 4 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/4 di limone (succo)
- 4 cetrioli piccoli

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Cetrioli Farciti Al Tonno
- Uova Farcite Al Tonno
- Pane E... Fantasia

Champignon Alla Greca

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Riunite in una casseruola le cipolline, la carota raschiata e affettata, gli spicchi d'aglio spellati, i semi di coriandolo e quelli di finocchio, i grani di pepe, il prezzemolo e il timo; aggiungete il sale e l'olio e bagnate il tutto con il vino e con un grosso bicchiere d'acqua.
Coprite la casseruola, fate prendere l'ebollizione quindi abbassate la fiamma e lasciate bollire dolcemente per una ventina di minuti. Nel frattempo mondate gli champignon scartando la parte terrosa del gambo e lavateli rapidamente.
Lasciate interi quelli piccoli e dividete in due o in quattro parti quelli più grandi in modo che cuociano in maniera uniforme. Quando il brodo aromatico sarà pronto, unitevi il succo di limone e i funghi e proseguite la cottura per una decina di minuti. Trascorso questo tempo, travasate il contenuto della casseruola in una ciotola e lasciate raffreddare. I funghi cucinati in questo modo, tenuti coperti e al fresco, si conservano per qualche giorno e si servono generalmente come antipasto da soli o insieme a dei salumi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di funghi champignon
- 10 cipolline già pulite
- 1 carota
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 limoni (succo)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- 1 pizzico di semi di finocchio
- 1 pizzico di timo
- 3 rametti di prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Alici Marinate
- Pane Alle Erbe Aromatiche
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Sottaceti All'inglese (2)

Chapati

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate in una ciotola la farina con un cucchiaio di sale e circa 30 cl di acqua calda fino ad ottenere un composto morbido. Lavoratelo poi su una spianatoia per 10 minuti finché diventerà elastico e morbidissimo, quindi formate un panetto, avvolgetelo in una pellicola per alimenti e fatelo riposare per mezz'ora.
Dividete poi la pasta in 16 parti, formate delle palline e stendetele con il mattarello in dischi spessi circa un millimetro.
Scaldate una padella a fondo spesso o una piastra di ghisa e cuocetevi i dischi un paio di minuti per parte, finché si formano delle bollicine e il disco assume una colorazione dorata.
Servite il pane spennellato di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di farina chapati
- 55g di burro
- sale

Varianti

- Chapati (2)
- Chapati (3)
- Chapati (4)

Ricette simili

- Torta Di Porri E Cipolle
- Barchette Al Salmone
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Di Asparagi (3)
- Torta Di Cavolo E Cavolfiore

Chapati (2)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate in una ciotola la farina con un cucchiaio di sale e circa 30 cl di acqua calda fino ad ottenere un composto morbido. Lavoratelo poi su una spianatoia per 10 minuti finché diventerà elastico e morbidissimo, quindi formate un panetto, avvolgetelo in una pellicola per alimenti e fatelo riposare per mezz'ora.
Dividete poi la pasta in 16 parti, formate delle palline e stendetele con il mattarello in dischi spessi circa un millimetro.
Scaldate una padella a fondo spesso o una piastra di ghisa e cuocetevi i dischi un paio di minuti per parte, finché si formano delle bollicine e il disco assume una colorazione dorata.
Servite il pane spennellato di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 55g di burro
- sale

Varianti

- Chapati
- Chapati (3)
- Chapati (4)

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele
- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Focaccia Di Gordona

Chapati (3)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate in una ciotola la farina con un cucchiaio di sale e circa 30 cl di acqua calda fino ad ottenere un composto morbido. Lavoratelo poi su una spianatoia per 10 minuti finché diventerà elastico e morbidissimo, quindi formate un panetto, avvolgetelo in una pellicola per alimenti e fatelo riposare per mezz'ora.
Dividete poi la pasta in 16 parti, formate delle palline e stendetele con il mattarello in dischi spessi circa un millimetro.
Scaldate una padella a fondo spesso o una piastra di ghisa e cuocetevi i dischi un paio di minuti per parte, finché si formano delle bollicine e il disco assume una colorazione dorata.
Servite il pane spennellato di burro

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina integrale
- 55g di burro
- sale

Varianti

- Chapati
- Chapati (2)
- Chapati (4)

Ricette simili

- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Crostini Al Tonno
- Pane Di Boston
- Boston Brown Bread
- Torta Rustica Di Cavoli

Chapati (4)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate la farina, il sale e l'acqua fino a ottenere una pasta sufficientemente corposa. Tiratela su una superficie infarinata a forma di una spessa palla. Spalmatela con olio. Dal centro del circolo, tagliate la pasta fino al bordo, piegatela a cono, premete entrambi i bordi e fate di nuovo una palla.
Ripetete questo processo 2-3 volte.
Dividete poi la pasta in 4 o 5 pezzi e stendete ciascuno in un cerchio sottile.
Scaldate una padella a fuoco moderato e passate i chapati sulla padella velocemente.
Aggiungete un po' di olio e friggete i chapati fino a farli dorare su entrambi i lati. Caldi o freddi accompagnano piatti di carne o pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tazze di farina
- 1 cucchiaino di sale
- olio d'oliva

Varianti

- Chapati
- Chapati (2)
- Chapati (3)

Ricette simili

- Ciabattine
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Profumato
- Crostata Bianca E Rossa
- Pane Di Segale (2)

Cheppete

Antipasto a base di mandorle

Ricetta

Prendere un determinato quantitativo di mandorle, che non superi il mezzo chilo, tenerle un attimo in acqua bollente, spellarle e tostarle appena, mettendole in una teglia sul fuoco e rigirandole di continuo. Tritarle minutamente.
Mettere in un tegame con manico lo zucchero nella stessa quantità in peso delle mandorle e porre sulla fiamma; quando lo zucchero sarà sciolto e comincerà a caramellare, aggiungere le mandorle tritate e mischiare bene sul fuoco con un cucchiaio di legno, finché il tutto non abbia acquistato il colore del caramello.
Versare allora su di un piano di marmo appena unto di olio e spianare tutto con una larga lama di coltello riducendo allo spessore di un centimetro, quindi mentre la pasta di mandorla così ricavata sarà ancora calda, tagliarla a strisce o a losanghe ed una volta raffreddata, gustatela e conservatela. E' uso poi incartare i pezzetti di 'cheppete' in carta oleata e dopo in carte veline dai colori più diversi, arricciandone le parti estreme come si faceva con le caramelle di una volta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mandorle
- 500g di zucchero
- olio d'oliva

Ricette simili

- Marzapane
- Crocchette In Crosta Di Mandorle
- Insalata Di Limoni Spagnola
- Insalata Di Pollo Alle Mandorle
- Focaccia Di Maiale

Chiacchiere All'acciuga

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Preparate la pasta sfoglia (oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata) e stendetela sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottile. Con la rotellina dentata ricavate dalla sfoglia quaranta strisce leggermente più larghe e più lunghe di un filetto d'acciughe. Sulla metà delle strisce adagiate i filetti d'acciughe, quindi coprite con le altre strisce di pasta, premendo con le dita tutt'intorno per fermare i bordi.

Friggete le chiacchiere (poche alla volta) nel burro spumeggiante; man mano che sono pronte, adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza; disponetele quindi su un piatto da portata coperto da un tovagliolo e servitele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di pasta sfoglia
- 20 di filetti d'acciughe
- 100g di burro
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Barchette Vecchio Marinaio
- Dartois
- Dartois Al Prosciutto
- Rissoles Ai Funghi
- Dartois Agli Champignon

Chiculliata

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Mescolate il tonno in pezzetti, le olive, i capperi dissalati, i filetti d'acciughe e l'aglio in fettine. **Condite** con olio e peperoncino tagliuzzato finemente.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di tonno sott'olio
- 100g di olive nere
- 100g di olive verdi
- 50g di capperi
- 8 acciughe salate
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 peperoncino piccante

Ricette simili

- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Paté Di Pesce
- Pitta Di Granturco
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Mousse Di Tonno (3)

Chutney Di Gamberi

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Cuocere i gamberi a vapore con l'alloro o il timo, sgusciarli. Pestarli nel mortaio insieme ai peperoni abbrustoliti 10 minuti in forno caldo a 200 gradi e pelati, al sugo di limone, sale e pepe. Quando l'impasto è ben lavorato aggiungervi poco per volta l'olio di oliva rimestando velocemente col pestello così da ottenere una specie di crema. Accomodarla in un recipiente da antipasto, farla raffreddare. Servirla con crostini.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di gamberi
- 1 foglia di alloro (o 1 rametto di timo)
- 2 peperoni dolci
- 1 limone (succo)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Peperoni All'acciuga
- Polipi Alla Spagnola
- Conchiglie Di Gamberetti
- Torta Rustica Arcobaleno
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese

Ciabattine

Antipasto a base di farina di grano duro

Ricetta

Gli ingredienti sono per 10 ciabattine. Con 150 g di farina bianca, il lievito e un po' d'acqua tiepida, fare un impasto abbastanza sodo. Ricoprirlo con la restante farina e lasciarlo riposare per circa 3 ore in luogo tiepido. A questo punto, aggiungere 3 cucchiaini di sale e impastare con tanta acqua tiepida (circa 400 g), per ottenere un impasto liscio, ma sodo; lasciarlo lievitare per due ore (oppure fin quando non abbia raddoppiato il proprio volume), quindi sgonfiarlo e formare 10 palline uguali. Con l'aiuto di un matterello, stendere ciascuna pallina a uno spessore di circa 2/3 cm dando una forma leggermente ovale. Far lievitare le ciabattine per circa due ore, poi spennellarle d'olio d'oliva e infornarle a 200/210 gradi fino a quando non avranno assunto un bel colore dorato; volendo congelarle, sfornarle prima che diventino dorate e passarle subito nel congelatore. Si tratta di un pane con pochissima mollica, facilmente digeribile e conservabile nel congelatore. Al momento di consumarlo, estrarlo dal congelatore e metterlo subito nel forno a 200/210 gradi finché non avrà raggiunto la colorazione dorata.

Ingredienti per 10 persone

- 700g di farina bianca
- 300g di farina di grano duro
- 35g di lievito di birra
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pane Al Sesamo
- Carasau
- Pane Pugliese
- Pane Profumato
- Focaccine Integrali

Cialdine Di Grana Con Bresaola

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Dividete il formaggio grana in 8 parti uguali.
Formate dei piccoli mucchi, distanziati tra loro, direttamente sulla placca del forno foderata con la carta speciale.
Cuocete il formaggio a 220 gradi per circa 5 minuti. Quando vedete che i mucchietti, allargandosi, prendono l'aspetto di cialdine dorate e morbide, spegnete.
Fate attenzione a non farle dorare troppo perché diventerebbero amare.
Togliete le cialdine dal forno e appoggiatele delicatamente sul mattarello, in modo che prendano una forma ricurva.
Pulite la rucola, tagliuzzatela e conditela con un filo d'olio, sale e pepe.
Tenete da parte qualche foglia intera per decorare.
Sistemate dentro ogni cialda una fettina di bresaola e un po' di rucola.
Portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di formaggio grana grattugiato
- 8 fette di bresaola
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bresaola Alla Rucola
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta
- Bruschette In Insalata
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola (5)

Ciambella Salata

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbucciate le cipolle, lasciatele immerse in acqua fredda per 10 minuti in modo che perdano l'amaro, poi tritatele finemente ed incorporatele alla pasta da pane, lavorando rapidamente sulla spianatoia infarinata ed incorporando contemporaneamente l'olio d'oliva.
Arrotolate la pasta a forma di ciambella ed inseritevi in superficie, a distanza regolare l'una dall'altra, le uova lavate e asciugate accuratamente.
Cuocete la ciambella in forno molto caldo per 1 ora circa. Servitela fredda al mattino, come prima colazione pasquale.
Potete variare l'aggiunta di cipolle con quella di una manciata di semi di finocchio, sia incorporati nella pasta, sia cosparsi in superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 6 uova
- 2 cipolle
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Panini Alle Cipolle
- Crostata Di Cipolle
- Cocottes Di Pane Nero Con Fontina
- Tarte Flambè

Ciambelle All'anice

Antipasto a base di anice

Ricetta

Versare in un recipiente il vino, l'olio, lo zucchero e l'anice.
Unire la farina fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo.
Ricavare dall'impasto dei cordoni di pasta del diametro di un dito e da questi tante ciambelline. Sistemarle su una placca da forno imburrata e cuocerle in forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di zucchero
- farina
- 1 pugno di anice
- burro per la placca del forno

Ricette simili

- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Ramequins
- Antipasto Alla Francese
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Cipolline Sott'olio

Ciambelle Rustiche

Antipasto a base di sugna

Ricetta

Aggiungete alla pasta da pane la sugna, il sale e il peperoncino in polvere e lavoratela fino a quando sarà diventata elastica, riunitela a palla e mettetela a lievitare in un luogo tiepido per un paio d'ore. Dividetela, formate quattro ciambelle e guarnitele con le uova crude con il loro guscio.
Fate cuocere in forno a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 1 cucchiaio di sugna
- sale
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 8 uova

Ricette simili

- Cuzzuppe Di Pasqua
- Cuddura Con Il Lardo
- Pitta Con I Frittoli
- Pitta Maniata
- Pitta Di Ricotta

Ciambelline Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente poi, lavorandolo energicamente, impastatelo con il formaggio grattugiato, la farina e un pizzico di sale. Quando il composto è diventato di consistenza omogenea prendetene un pezzetto alla volta, ricavate tanti rotolini e chiudeteli a ciambellina. Così di seguito fino a esaurimento dell'impasto. In una tazzina diluite il tuorlo con un po' di latte e spennellate leggermente la superficie delle ciambelline. Allineatele in una teglia foderata con carta da forno e cuocetele in forno preriscaldato a 150 gradi per circa 12 minuti, non di più.
Dovete ritirare le ciambelline quando sono ancora pallide, altrimenti il formaggio cuocendo troppo assume uno sgradevole sapore forte e le ciambelline induriscono oltre il dovuto. Queste ciambelline sono molto buone servite con gli aperitivi. Vini di accompagnamento: Tutti i VSQPRD (Vino Spumante di Qualità Prodotto in Regione Determinata) di tipologia “Brut”.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio grattugiato
- 100g di burro
- 100g di farina
- 1 uovo
- latte
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Piconcini Marchigiani
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Crostata Ai Porri
- Sfogliata Di Ricotta

Ciambelline Salate

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastare sul tagliere tutti gli ingredienti, formare le ciambelline, gettarle un po' alla volta nell'acqua bollente leggermente salata ed estrarle tirarle fuori non appena vengono a galla. Disporle in una teglia unta ed infarinata e cuocerle al forno a temperatura media. Se necessario, se si nota che si cuociono più sotto che sopra, dopo un po' rigirarle.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino
- sale
- pepe (facoltativo)
- origano
- farina

Ricette simili

- Panzerotto Verace (2)
- Alici A Scapece
- Melanzane Sott'olio (2)
- Panzanella Laziale
- Acciughette Alla Ammiraglia

Cipolline Alla Veneta

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Buttare le cipolline in acqua bollente e far prendere l'ebollizione nel minor tempo possibile. Scolarle e, quando sono tiepide sbucciarle, lasciandole intere.
Mettere sul fuoco una placca che le contenga tutte. Nella placca versare l'olio con lo zucchero. Con precauzione ed a fuoco lento, far scaldare lo zucchero finché diventa dorato (mantenerlo però costantemente mescolato). Quindi buttarvi dentro le cipolline asciutte.
Mescolare ed aggiungere sale e pepe, qualche chiodo di garofano, le foglie d'alloro, i pomodori pelati tritati, il cioccolato di copertura raschiato o tritato; bagnare con il vino bianco.
Rimescolare tutto e far bollire prima sulla fiamma, poi coprire la placca e collocarla in forno già caldo, per cinque minuti.
Togliere la placca dal forno, assaggiare le cipolline, ed eventualmente salarle. Con una paletta forata togliere le cipolline e collocarle subito nei vasi. Fra ridurre un poco il sugo rimasto e versarlo sulle cipolline in vaso.
Chiudere subito i vasi ermeticamente e, per maggior sicurezza, farli sterilizzare per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 3000g di cipolline
- 250g di olio d'oliva
- 200g di zucchero
- 500g di pomodori pelati
- 40g di cioccolato di copertura amaro
- 2 foglie di alloro
- alcuni di chiodi di garofano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cipolline Sott'olio
- Carciofini Sott'olio
- Funghi Sott'olio (2)
- Amaro Al Carciofo
- Minestra Di Pomodori Fredda

Cipolline In Agrodolce

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Spellare le cipolline, tritare il prosciutto insieme a due cipolline e agli spicchi di aglio e farlo soffriggere con il burro.
Unire le cipolline intere, lasciare rosolare, aggiungere lo zucchero e coprire con aceto e acqua.
Salare e cuocere fino a quando le cipolline saranno cotte e il sugo molto denso.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di cipolline
- 100g di prosciutto crudo tagliato a fettine
- 50g di burro
- 10g di zucchero
- 3 spicchi di aglio
- aceto di vino
- sale

Ricette simili

- Stuzzichini Al Prosciutto
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Paté Delicato Di Vitello
- Girelle Di Pasta Sfoglia

Cipolline Sott'aceto

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Fare bollire per 2 minuti le cipolline in acqua con qualche cucchiaio di aceto. Pelarle e farle asciugare su un telo di canapa.
Bollire l'aceto con lo zucchero.
Mettere le cipolle nei vasi, versare l'aceto e unire qualche grano di pepe. Se si desidera, si può aggiungere qualche foglia di alloro durante la bollitura, o anche direttamente nei vasi. Conviene far riposare poi il tutto un paio di settimane.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cipolline
- 200 cl di aceto di vino
- pepe in grani
- 100g di zucchero

Varianti

- Cipolline Sott'aceto (2)

Ricette simili

- Sottaceti All'inglese (2)
- Cipolline Sott'olio
- Zucchine Marinate (2)
- Cipolline In Agrodolce
- Bruschetta Con Cipolline In Agrodolce

Cipolline Sott'aceto (2)

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Tuffate le cipolline per un minuto in acqua in ebollizione quindi scolatele e passatele subito nell'acqua fredda.
Tagliate il piccolo gambo con le forbici e spellatele con un coltellino tagliando solo leggermente la parte di sotto in modo che le cipolline non si sfaldino. A lavoro ultimato, mettete l'aceto in una casseruola di acciaio inossidabile, unitevi lo zucchero, le foglie di alloro, il pepe, l'olio e una manciatina di sale.
Fate alzare il bollore e tuffatevi le cipolline lasciandole cuocere per tre minuti dalla ripresa dell'ebollizione quindi spegnete e lasciate raffreddare.
Sistemate le cipolline in due o più vasetti di vetro a chiusura ermetica lasciando un vuoto di circa due dita dall'orlo. Copritele con il liquido di cottura e, se non fosse sufficiente, aggiungete altro aceto, avendo l'accortezza di farlo prima bollire e raffreddare.
Chiudete i barattoli e conservateli in luogo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cipolline
- 100 cl di aceto di vino bianco (o aceto di vino rosso)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 foglie di alloro
- sale

Varianti

- Cipolline Sott'aceto

Ricette simili

- Cipolline Sott'olio
- Alici Marinate
- Carciofini Sott'olio
- Stuzzichini In Agrodolce
- Sottaceti All'inglese (2)

Cipolline Sott'olio

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Lavate le cipolline, ponetele in un tegame con mezzo litro d'aceto, un bicchiere di vino bianco secco, una foglia d'alloro, quattro chiodi di garofano, un cucchiaio di zucchero e una presa di sale.
Portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere per 10 minuti. Trascorso questo tempo, scolate le cipolline, stendetele su un panno pulito e fatele asciugare. Infine distribuite gli ortaggi in una serie di vasi, copriteli interamente con olio d'oliva e chiudete i recipienti.
Controllate il livello dell'olio nei due giorni seguenti, aggiungendone dell'altro per sostituire quello assorbito dalle cipolline, dopodichè riponete i vasi in un luogo buio e asciutto, dove le cipolline si conserveranno per circa un anno.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cipolline sbucciate
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di zucchero
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Cipolline Sott'olio (2)
- Cipolline Sott'olio (3)

Ricette simili

- Cipolline Alla Veneta
- Carciofini Sott'olio
- Funghi Sott'olio (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Alici Marinate

Cipolline Sott'olio (2)

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Sbucciate con cura le cipolle dopo averle scottate leggermente in acqua bollente; fatele asciugare al sole per qualche ora. In una pentola, portate ad ebollizione l'aceto ed il vino, quindi versatevi le cipolle e fate cuocere per 5 minuti circa; scolatele e mettetele ad asciugare all'ombra (preferibilmente in una zona ben ventilata).
Mettete le cipolline in barattolini, avendo cura di ricoprirle per bene con l'olio d'oliva, spruzzate con il pepe un pizzico di sale ed il ginepro.
Aspettate che siano trascorsi almeno un paio di giorni prima di richiudere i barattoli, in modo da controllare, ed eventualmente aggiungere, l'olio (che deve sempre arrivare al bordo del barattolo).
Chiudete ermeticamente i barattoli, etichettateli e lasciateli in un luogo buio per circa due mesi prima di aprirli.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di cipolline
- 150 cl di vino bianco
- 150g di aceto di vino bianco
- pepe
- sale
- alcune bacche di ginepro
- olio d'oliva

Varianti

- Cipolline Sott'olio
- Cipolline Sott'olio (3)

Ricette simili

- Alici Marinate
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Acciughe Al Limone (2)
- Sottaceti All'inglese (2)
- Insalata Di Stoccafisso

Cipolline Sott'olio (3)

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Sciacquate le cipolline e sbucciatele e poi stendetele su un panno ad asciugare. In una pentola mettete aceto, vino bianco, sale e pepe e quando bolle gettatevi le cipolline. Fatele bollire 5 minuti, poi scolatele e mettetele ad asciugare all'ombra per 2 ore.
Preparate i vasetti di vetro e sistematevele ben compresse e coperte d'olio.
Chiudete e aspettate un mese prima di mangiarle.

Ingredienti per 12 persone

- 3000g di cipolline
- 100 cl di aceto di vino
- 50 cl di vino bianco
- olio d'oliva
- peperoncino
- sale

Varianti

- Cipolline Sott'olio
- Cipolline Sott'olio (2)

Ricette simili

- Cipolline Sott'aceto (2)
- Acciughe Al Limone (2)
- Acciughe Piccanti
- Ceci Al Bacon
- Zucchine Marinate (2)

Ciui In Umido

Antipasto a base di lumachine ciui

Ricetta

I ciui sono lumachine di terra comuni in Liguria e facili da raccogliere dopo le prima piogge autunnali nelle vigne e negli orti.
Spurgare i ciui per 3 giorni in un cesto con la crusca. Lavarli più volte in acqua, aceto e sale. Bollirli 10 minuti in acqua salata e rilavarli in acqua fredda.
Soffriggere un battuto di cipolla, aglio, prezzemolo, origano e peperoncino in abbondante olio.
Unire i ciui e rosolare per 15 minuti.
Salare, irrorare col vino e cuocere per 90 minuti mescolando.
Unire i pomodori a pezzi e cuocere altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di lumachine ciui
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- origano
- 200g di pomodori sbollentati pelati
- 50 cl di vino bianco
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Ricette simili

- Bagnun Di Acciughe
- Alici Al Pomodoro
- Acciughe Al Pomodoro
- Crostoni Ai Peperoni
- Crepes Di Gianni

Club Sandwich Al Pollo

Antipasto a base di pollo arrosto

Ricetta

Disossate il pollo, spellatelo e riducete la carne a pezzetti.
Lavate le foglie di lattuga e asciugatele accuratamente.
Lavate i pomodori e affettateli.
Eliminate la crosta del pane a cassetta.
Imburrate leggermente le fette di pane. Tostatele nel forno già caldo a circa 100 gradi pochi minuti per parte, giusto il tempo che prendano un bel colore dorato. Assicuratevi che all'interno le fette restino morbide.
Mettete il bacon in una padella antiaderente senza condimento. Rosolatelo a fiamma viva finché è dorato e croccante. Al termine, sgocciolatelo su un foglio di carta assorbente.
Passate alla farcitura: ogni sandwich sarà composto da tre strati di pane.
Distribuite sui primi due i pezzetti di pollo con un po' di sale e di paprica.
Aggiungete a ogni strato un po' di maionese, le fettine di pomodoro, ancora maionese, il bacon sbriciolato e le foglie di lattuga.
Dividete delicatamente in due ogni sandwich e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 9 fette di pane a cassetta
- 1/2 di pollo arrosto
- 6 fettine di bacon
- 6 foglie di insalata lattuga
- 4 pomodori sodi maturi
- 4 cucchiai di maionese leggera
- 1 pizzico di paprica dolce (facoltativo)
- 1 cucchiaio di burro
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Di Pollo
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Sandwiches Al Prosciutto
- Tramezzini Con Arrosto
- Sandwiches

Cocktail Al Pompelmo

Antipasto a base di pompelmo

Ricetta

Lessare i gamberetti sgusciati.
Lavare la lattuga e tagliarla a pezzetti.
Spezzettare le noci sgusciate.
Tagliare a pezzetti l'ananas.
Mescolare gli ingredienti e condire con salsa cocktail.

Ingredienti per 4 persone

- gamberetti freschi o surgelati
- insalata lattuga
- noci
- pompelmo fresco
- salsa cocktail

Ricette simili

- Cocktail All'ananas
- Insalata Festival
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Crostini Al Paté Di Funghi

Cocktail All'ananas

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Lessare i gamberetti sgusciati.
Lavare la lattuga e tagliarla a pezzetti.
Spezzettare le noci sgusciate.
Tagliare a pezzetti l'ananas.
Mescolare gli ingredienti e condire con salsa cocktail.

Ingredienti per 4 persone

- gamberetti
- insalata lattuga
- noci
- ananas fresco o al naturale
- salsa cocktail

Ricette simili

- Cocktail Al Pompelmo
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Barchette Di Uova Alla Marinara

Cocktail Azzurro

Antipasto a base di sarde

Ricetta

In una pentola versate il vino bianco, aggiungete altrettanta acqua e gli odori; lessatevi il pesce lavato e pulito.
Fate raffreddare e ricavatene tanti 'filetti'; disponeteli su un letto di lattuga tagliata a lasagnette.
Condite con olio, sale, limone

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce azzurro (sarde, sgombri)
- 25 cl di vino bianco
- 100g di carita
- 100g di sedano
- 100g di cipolla
- 2 cespi di insalata lattuga
- olio d'oliva
- limone
- sale

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Cruditees In Pinzimonio
- Canapè Marini
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado

Cocktail Di Aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Scolate la polpa di aragosta dal liquido di conserva, tagliatela a pezzetti, mettetela in una terrina e irroratela col succo di limone.
Scolate i piselli, lavateli, lasciateli scolare per qualche minuto e aggiungeteli all'aragosta.
Pulite la lattuga, lavatela, strizzatela, affettatela finemente e unitela agli altri ingredienti.
Mettete la panna in una scodella; aggiungetevi la maionese, il brandy, il ketchup e il rafano grattugiato.
Insaporite il tutto con una presa di sale, un pizzico di pepe e una punta di paprica e mescolate accuratamente.
Versate la salsa sul composto di aragosta e rimestate il tutto con cura.
Distribuite il 'cocktail di aragosta' in coppe individuali e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa d'aragosta in scatola
- 1 limone (succo)
- 100g di piselli in scatola
- 1 cuore di insalata lattuga
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 tazza di maionese
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiai di ketchup
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato
- sale
- pepe
- paprica

Varianti

- Cocktail Di Aragosta (2)

Ricette simili

- Coppe Di Astice
- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi

Cocktail Di Aragosta (2)

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Pulire e bollire l'aragosta.
Tagliate la polpa a fettine e copritela con la maionese, nella quale avrete versato un bicchiere di brandy, e mettete in frigo.
Servite quando il tutto sarà ben freddo insieme con le patate lessate, affettate, e ricoperte di maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta
- maionese
- 1 bicchiere di brandy
- patate

Varianti

- Cocktail Di Aragosta

Ricette simili

- Insalata Di Aragosta
- Aragosta All'americana
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Cappon Magro

Cocktail Di Asparagi (2)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate gli asparagi nell'apposita pentola alta e stretta, lasciateli raffreddare e tagliateli a pezzetti piuttosto piccoli (solo la parte tenera).
Tagliate a dadi il prosciutto cotto, togliendo ogni particella di grasso, e le 2 fette di ananas.
Mescolate tutti gli ingredienti e poneteli in 4 coppe su foglie di lattuga.
Coprite con la maionese, guarnite con fettine di uovo sodo e di pomodoro e cospargete con prezzemolo tritato. L'ananas deve essere al naturale, e non sciroppato (nel caso disponeste solo di quello in scatola, sciacquate le fette con acqua fredda e passatele nel succo di limone).

Ingredienti per 4 persone

- 500g di asparagi freschi
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- alcune gocce di brandy
- 4 foglie di insalata lattuga
- 1 pomodoro
- 1 uovo sodo
- 2 fette di ananas fresco (o ananas in scatola)
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti (4)
- Cocktail Di Aragosta
- Rotoli Di Prosciutto Con Asparagi
- Tonno In Avocado
- Coppe Di Astice

Cocktail Di Astice

Antipasto a base di astice

Ricetta

Fate bollire 3 litri d'acqua, con la carota e la cipolla.
Salate e bollite per 10 minuti l'astice, quindi sgocciolatelo, lasciatelo raffreddare e privatelo del carapace conservando anche la polpa delle chele. Con l'uovo, l'olio, e il sale preparate una maionese. Unitevi la senape, la salsa Worcester, la Vodka, il pepe il ketchup, l'aceto, la panna e amalgamate.
Foderate le coppette con 2 foglie di lattuga, distribuitevi l'astice tagliato a fette spesse un centimetro e mezzo e la polpa delle chele. Ricopritelo interamente con la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 astice di 500 g
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di senape di digione
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 2 cucchiai di salsa ketchup
- 1 cucchiaio di vodka
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 2 cucchiai di panna montata
- 1 carota
- 1 cipolla
- 8 foglie di insalata lattuga
- pepe di caienna

Ricette simili

- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Mousse Di Tonno (3)
- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Scampi (5)

Cocktail Di Gamberi (3)

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Lessate i gamberetti, sgusciateli e metteteli in delle coppe di vetro dove avrete già messo alcune foglie di lattuga.
Fate la maionese sbattendo il tuorlo dell'uovo con il sale, 1 bicchiere d'olio, il succo di limone e un po' di prezzemolo tritato.
Mettete la maionese sul pesce e guarnite con una fettina di pomodoro.
Tenete in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 uovo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- 1 fettina di pomodoro

Ricette simili

- Cocktail Di Asparagi (2)
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Insalata Festival
- Conchiglie Di Gamberetti
- Filoncino Con Frittata

Cocktail Di Melone All'americana

Antipasto a base di melone

Ricetta

Tagliate a metà orizzontalmente 2 meloni.
Eliminate nella parte centrale i semi e i filamenti e, aiutandovi con un coltellino molto affilato, estraete la polpa in modo da ottenere da ogni melone 2 coppe che userete come contenitori. Ponetele su un piatto e lasciatele riposare in frigorifero per circa un'ora. Intanto togliete completamente la scorza al terzo melone, tagliatelo a metà, liberatelo dai semi e con l'aiuto di uno scavino rotondo preparate con la polpa tante piccole palline, che porrete in una insalatiera.
Passate al setaccio la polpa ricavata dai primi due meloni, ponetela in una terrina con il succo d'arancia, il brandy, la salsa ketchup, la paprica ed una presa di sale, rigirate molta bene, e condite con questa salsa le palline di melone.
Coprite il recipiente e lasciatelo in frigorifero per circa 1/2 ora.
Estraete dal frigorifero le scorze di melone, sistematele in 4 piccole coppette su un piatto e riempitele con le palline ben condite con la salsa.
Servite ben freddo. Questa preparazione è molto diffusa negli Stati Uniti. In Italia l'accostamento di questi sapori, e soprattutto la presenza della salsa ketchup, possono risultare piuttosto insoliti. Si consiglia pertanto di non eccedere con questa salsa perché il suo forte aroma può annullare il delicato gusto del melone. Se preferite potrete foderare le coppe di vetro, una volta fatte raffreddare, con foglie di lattuga fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 3 meloni rotondi piccoli sodi e maturi possibimente uguali
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaino di paprica
- 2 cucchiai di salsa ketchup
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (3)
- Dadolata Valeria (2)
- Cocktail Di Scampi (5)
- Cocktail Di Aragosta

Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Sbucciate i pompelmi ben freddi; tagliateli a fette e poi a pezzettini, sfaldate la polpa di granchio lessata e lasciata raffreddare (o in scatola; in questo caso sgocciolatela bene e privatela delle parti cartilaginose), poi suddividete pompelmo e granchio in coppe di cristallo.
Mescolate una grossa tazza di maionese preparata in casa o acquistata in vasetto con un cucchiaio di succo di limone, 1 cucchiaio di aceto e qualche goccia di tabasco.
Versate la salsina nelle coppe e rimestate molto delicatamente.
Tenete al fresco prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 4 pompelmi maturi
- 200g di polpa di granchio
- maionese
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- tabasco

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Misto Al Granchio
- Pomodorini Ripieni Al Granchio
- Antipasto Mare E Monti

Cocktail Di Pompelmi E Scampi

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Sbucciate i pompelmi, togliendo anche la pelle bianca, tagliate la polpa dei frutti a cubetti e bagnatela con il succo di arancia. Unitevi le code degli scampi tagliate a pezzetti.
Rivestite con foglie di lattuga un piatto di servizio o una coppa d'argento e disponetevi il composto.
Mescolate la salsa ketchup con la maionese e lo zucchero, pepate e aromatizzate con un pizzico di paprica.
Versate tutto sul composto preparato e servite ben freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 1 arancia (succo)
- 100g di code di scampi lessate
- alcune foglie di insalata lattuga
- 1/2 tazza di ketchup
- 3 cucchiai di maionese
- 1 presa di zucchero
- pepe
- paprica dolce

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi (5)
- Cocktail Di Scampi
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Cocktail Di Scampi (4)
- Cocktail Di Aragosta

Cocktail Di Pompelmo

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Togliete il cappello ai pompelmi, svuotateli e riempiteli con la loro polpa tagliata a pezzetti e condita con olio, pepe, sale, cetriolini sott'aceto affettati, olive nere, tonno sbriciolato e uova sode affettate.
Servite guarnendo con prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- pompelmi
- olio d'oliva
- pepe
- sale
- cetriolini sott'aceto
- olive nere
- tonno
- uova sode
- prezzemolo

Varianti

- Cocktail Di Pompelmo E Granchio

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Uova Sode Ripiene
- Rotolini Saporiti
- Pompelmi Mareblu

Cocktail Di Pompelmo E Granchio

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Sbucciate i pompelmi ben freddi; tagliateli a fette e poi a pezzettini, sfaldate la polpa di granchio lessata e lasciata raffreddare (o in scatola; in questo caso sgocciolatela bene e privatela delle parti cartilaginose), poi suddividete pompelmo e granchio in coppe di cristallo.
Mescolate una grossa tazza di maionese preparata in casa o acquistata in vasetto con un cucchiaio di succo di limone, 1 cucchiaio di aceto e qualche goccia di tabasco.
Versate la salsina nelle coppe e rimestate molto delicatamente.
Tenete al fresco prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pompelmi maturi
- 200g di polpa di granchio
- per la maionese:
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- alcune gocce di tabasco

Ricette simili

- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Misto Al Granchio
- Pomodorini Ripieni Al Granchio
- Antipasto Mare E Monti

Cocktail Di Scampi

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Lavate gli scampi, cuoceteli in acqua salata, scolateli. In una ciotola mescolate un vasetto di maionese (o una maionese preparata con due uova), le salse, il brandy, la panna, salate se necessario.
Lavate quattro belle foglie di lattuga, asciugatele, sistematele in quattro coppe di cristallo, sopra distribuite gli scampi conditi con la salsa.
Potete decorare con qualche coda di scampo tenuta da parte.
Tenete in frigorifero un'ora prima di servire. Vini di accompagnamento: Trentino Müller-Thurgau DOC, Torgiano Riesling Italico DOC, Greco di Tufo DOC

Ingredienti per 4 persone

- 400g di code di scampi senza guscio
- maionese
- 2 cucchiai di tomato ketchup
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 2 cucchiaini di brandy
- 2 cucchiai di panna
- sale
- insalata lattuga

Varianti

- Cocktail Di Scampi (2)
- Cocktail Di Scampi (3)
- Cocktail Di Scampi (4)
- Cocktail Di Scampi (5)

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Conchiglie Di Gamberetti
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Cocktail Di Astice
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa

Cocktail Di Scampi (2)

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Preparate la maionese: mescolate il tuorlo d'uovo con la senape.
Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo. Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky, il cognac e i 2 cucchiai di finocchio tritato.
Lasciate in frigorifero.
Portate il court-bouillon a ebollizione, gettatevi gli scampi.
Lasciate cuocere sobbollendo da dodici a quindici minuti a seconda della dimensione degli scampi.
Sgocciolate e lasciate raffreddare. Quando gli scampi sono freddi, sgusciateli e incorporateli alla maionese.
Disponete le foglie di lattuga in una grande coppa, versate la preparazione agli scampi al centro e servite subito. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 foglie di insalata lattuga
- 2 cucchiai di finocchio
- 2 cucchiaini di whisky
- 2 cucchiaini di cognac
- 3 cucchiai di succo di limone
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 cl di court-bouillon
- 750g di scampi

Varianti

- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Scampi (3)
- Cocktail Di Scampi (4)
- Cocktail Di Scampi (5)

Ricette simili

- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Gamberetti Mimosa
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Storione Per Antipasto

Cocktail Di Scampi (3)

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Separate i busti degli scampi dalle code, queste ultime sciacquatele sotto acqua corrente e fatele bollire per cinque minuti in acqua. Sgusciatele, conditele con olio, sale, pepe e lasciatele riposare per un po'.
Diluite la senape nel cognac e insieme col whisky aggiungeteli alla maionese.
Lavate e lasciate scolare la lattuga, tagliatela finemente, conditela con la salsa preparata e disponetela in sei coppette.
Accomodate in ogni coppetta e sull'insalata gli scampi e lasciate in frigorifero per un po'.
Usare una maionese piuttosto compatta.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di scampi
- 150g di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchierino di whisky
- 1 insalata lattuga fresca
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Scampi (2)
- Cocktail Di Scampi (4)
- Cocktail Di Scampi (5)

Ricette simili

- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Canapè Di Anguilla
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Canapè Di Pollo

Cocktail Di Scampi (4)

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lessare le code di scampi in acqua salata, scolarli, lasciarli raffreddare e sbucciarli.
Rivestire 4 coppe con le foglie di insalata lavate e asciugate. In una terrina mescolare alla maionese la panna, il ketchup e la salsa worcester.
Distribuire la salsa rosa nelle coppe e unirvi gli scampi.
Tenere in frigo fino al momento di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di code di scampi
- 1 tazza di maionese
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1 cucchiaio di salsa ketchup
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- insalata verde
- sale

Varianti

- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Scampi (2)
- Cocktail Di Scampi (3)
- Cocktail Di Scampi (5)

Ricette simili

- Indivia Al Granchio
- Cocktail Di Astice
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Pancarré Con Il Burro Rosa
- Pane Con Il Burro Rosa

Cocktail Di Scampi (5)

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Passate a setaccio il tuorlo d'uovo, ponetelo in una terrina, amalgamatelo bene alla senape e alla paprica e incorporate come per una comune maionese l'olio, goccia a goccia.

Aggiungete infine il succo di limone, un pizzico di sale, la salsa ketchup, poche gocce di salsa worcester, il brandy e 2 cucchiaiate di panna liquida; rigirate molto bene in modo da ottenere una salsa cremosa.

Distribuite in 4 coppette le listarelle di lattuga e su queste gli scampi, ricoprite con la salsa e ponete ogni coppetta sopra un tetto di ghiaccio tritato; decorate la superficie con foglioline fresche di prezzemolo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 24 di code di scampi lessate, sgusciate e tagliate a pezzetti
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1/2 cucchiaino di senape
- 1 pizzico di paprica
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di brandy
- 2 cucchiai di panna liquida
- 3 cucchiai di ketchup
- poche gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di sale
- per guarnire:
- 6 foglie di insalata lattuga bianca tagliata a listarelle finissime
- alcune foglie di prezzemolo
- ghiaccio tritato a neve

Varianti

- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Scampi (2)
- Cocktail Di Scampi (3)
- Cocktail Di Scampi (4)

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Conchiglie Di Gamberetti

Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa

Antipasto a base di petti di pollo

Ricetta

I petti di pollo devono essere già arrostiti.
Preparate la salsa rosa: mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete la senape, sale e pepe.
Mescolate bene con un cucchiaino, incorporate a poco a poco l'olio, sbattendo energicamente finché la maionese è emulsionata.
Continuate a versare e a sbattere finché tutto l'olio è incorporato.
Aggiungete l'aceto a poco a poco e sbattete.
Mescolate in una ciotola la panna, il cognac, la salsa Worcester e il ketchup.
Salate e pepate leggermente.
Mescolate la maionese con il contenuto della ciotola, assaggiate, salate e pepate se necessario, tenete in fresco fino al momento di servire.
Preparate il pollo: tagliatelo a cubetti.
Affettate il sedano.
Tagliate le zucchine crude a rondelle sottilissime, dopo averle lavate e asciugate.
Spezzettate grossolanamente gli steli di erba cipollina.
Lavate e asciugate bene le insalate per la decorazione.
Tagliate a listarelle l'insalata di Chioggia tenendo da parte una foglia intera.
Stendete alcune foglie di lattuga su una metà di un grande piatto di portata. Sull'altra metà del piatto distribuitevi le listarelle di insalata di Chioggia.
Raccogliete i pezzetti di pollo, quelli di sedano, le rondelle di zucchina, l'erba cipollina e l'olio in un'insalatiera.
Salate, pepate e mescolate bene finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
Disponete la preparazione con il pollo sulle due insalate.
Aprite delicatamente la foglia tenuta da parte e versateci la salsa rosa.
Portate in tavola accompagnando con la salsa rimanente in una salsiera. Vino consigliato: Teroldego Rosé.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cucchiaino di senape
- 1 costa di sedano
- 2 zucchine
- erba cipollina
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 500g di petti di pollo
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 cespo di insalata chioggia
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- 2 cucchiai di ketchup
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Cocktail Di Astice
- Cocktail Di Scampi (5)
- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Cocktail Di Scampi
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Cocottes Di Pane Nero Con Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Rosolate le cipolle con il burro, aggiungete un po' di brodo e portate a cottura; salate e pepate.
Imburrate le cocottes, adagiate sul fondo le fette di pane nero poi aggiungete la cipolla, il prosciutto e la fontina.
Fate un secondo strato con gli stessi ingredienti ed aggiungete il restante brodo.
Sbattete le uova con la panna, salate e pepate, versate il composto sulle cocottes ed infornate per 20 minuti a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 16 fette di pane nero abbrustolito
- 16 fette di formaggio fontina
- 8 fette di prosciutto cotto
- 50g di burro
- 2 uova
- 250g di panna
- 500g di cipolle
- brodo di vitello

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Quiche Lorraine
- Crema Di Prosciutto
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto
- Torta Salata Di Ricotta

Cocottine Di Riso Alla Marinara

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Lessate il riso in acqua bollente salata e scolatelo molto al dente (cioè dopo circa 10-12 minuti). Nel frattempo preparate un ragù di tonno: tritate finemente la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano e il prezzemolo e fateli appassire in un tegame, con 40 g di burro; unite il tonno, spappolandolo con una forchetta; rimestate, quindi bagnate con un bicchiere di acqua tiepida, nel quale avrete diluito il concentrato di pomodoro; regolate infine di sale e pepe e lasciate addensare il sughetto.
Imburrate quattro cocottine (piccole pirofile individuali) e spolverizzatele di pangrattato.
Condite il riso con il ragù di tonno, le due uova sbattute e il pecorino grattugiato, quindi distribuitelo nelle piccole pirofile, pareggiando la superficie con il dorso del cucchiaio.
Infornate a 200 gradi per 20 minuti. Trascorso questo tempo, portate le pirofile direttamente in tavola, sistemandole sul piatto di servizio, precedentemente coperto con un tovagliolo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso
- sale
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100g di burro
- 200g di tonno sott'olio
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- pepe
- pangrattato
- 2 uova
- 50g di formaggio pecorino

Ricette simili

- Sformato Di Lenticchie
- Cestini Di Pomodoro
- Mezzelune Ripiene
- Riso Rosso
- Involtini Di Tonno

Conchiglie Alla Marsigliese

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Spazzolate accuratamente le conchiglie sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un recipiente sul fuoco: il calore farà aprire spontaneamente le valve.
Staccate le noci con il corallo; lavatele e fatele insaporire nel burro.
Procedete ad un'ulteriore pulitura delle sole conchiglie bombate (eliminate quelle piatte) e disponetele su un piatto che possa andare in forno.
Lavate i funghi, asciugateli, affettateli sottilmente e uniteli ai molluschi, insieme ai gamberetti e alle vongole, sgocciolati dal loro liquido di conserva.
Lasciate stufare per 10 minuti a fuoco dolce, quindi aggiungete la zuppa d'aragosta.
Regolate di sale e di pepe, rimestate e distribuite il composto nelle conchiglie.
Infornate a 200 gradi per 15 minuti, quindi servite.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di conchiglie st. jacques
- 60g di burro
- 300g di funghi coltivati
- 200g di gamberetti in scatola
- 1 vasetto di vongole
- 1 scatola di zuppa d'aragosta
- sale
- pepe

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone
- Cocktail Di Aragosta
- Conchiglie St. Jacques Alla Norma

Conchiglie Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Lavate bene i gamberetti e immergeteli in una pentola di acqua bollente nella quale avrete messo il alloro, il timo, il prezzemolo, una presa di sale e qualche granello di pepe. Fateli cuocere per pochi minuti e scolateli.
Ponete in una tazza i tuorli delle due uova sode e spappolateli: unitevi un pizzico di sale, uno di pepe e la paprica; mescolate con un cucchiaio di legno, come se montaste la maionese, aggiungendovi poco alla volta l'olio e il succo di limone. Quando il composto si presenterà come una crema piuttosto fluida, incorporatevi la salsa Worcester, il ketchup, lo sherry e la panna, amalgamando tutto bene.
Dovrete ottenere una crema morbida e vellutata.
Lavate quattro belle foglie di lattuga, adagiatele sul fondo delle conchiglie, mettetevi sopra due o tre cucchiaiate di gamberetti e ricopriteli con la salsa già preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti sgusciati
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe in grani
- 2 uova sode
- pepe macinato
- 1 pizzico di paprica
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- alcune gocce di salsa worcester
- 2 cucchiai di tomato ketchup
- 2 cucchiai di sherry
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 4 foglie di insalata lattuga
- 4 conchiglie

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi
- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Cocktail Di Scampi (5)
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Cocktail Di Astice

Conchiglie St. Jacques Alla Bretone

Antipasto a base di scalogni

Ricetta

Spazzolate accuratamente le conchiglie sotto l'acqua corrente e mettetele in una teglia sul fuoco, a fiamma viva, lasciandole dischiudere.
Separate quindi le due valve e con un coltellino a punta estraete il mollusco e il corallo, lavateli e metteteli da parte. In un tegame fate fondere il burro: non appena sarà imbiondito, unitevi gli scalogni tritati, lasciate che prendano colore e aggiungete poi i molluschi e il corallo; rimescolate e fate insaporire per qualche minuto. Quindi cospargete con la farina e, non appena questa si sarà amalgamata, bagnate con il brandy, fatelo scaldare e infiammate. Quando la fiamma si sarà spenta, salate, pepate, aggiungete il vino bianco e lasciate cuocere per 5 minuti.
Distribuite quindi il composto nelle conchiglie e cospargete con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- 50g di burro
- 2 scalogni
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiai di brandy
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo

Varianti

- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Norma
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Conchiglie Alla Marsigliese
- Paté Di Porcini E Vitello
- Involtini Di Sogliole (2)

Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Aprite le conchiglie, aiutandovi con un coltellino e staccando le valve; poi estraete i molluschi.
Separate le noci dai coralli, eliminando i nervi e le altre aderenze.
Mettete noci e coralli a spurgare in acqua fredda; intanto lavate accuratamente le conchiglie che contenevano i molluschi.
Fate sciogliere la metà del burro in una casseruola larga e bassa e ponetevi ad appassire la cipolla tritata.
Unite al soffritto le noci e i coralli ben sgocciolati dall'acqua: fateli insaporire per qualche istante, quindi bagnateli con il vino bianco e lasciate che questo evapori leggermente.
Coprite i molluschi di acqua, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti. Intanto fate fondere il restante burro in un'altra casseruolina e stemperatevi la farina, senza però lasciarla imbiondire troppo.
Estraete i molluschi dal loro fondo di cottura; filtrate quest'ultimo attraverso un passino a maglie fitte e versatelo sul composto di burro e farina, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Incorporate poi la panna e, senza smettere di rimestare, fate cuocere e addensare la salsa per qualche minuto.
Rompete l'uovo e mettete il tuorlo, insieme con un cucchiaio di acqua, in un'altra casseruolina, sul fuoco molto basso: sbattetelo con una piccola frusta fino a che risulterà cremoso; quindi incorporatelo alla salsa che avete tolto dal fuoco.
Regolate di sale e di pepe, se necessario, e tenete in caldo per qualche minuto a bagno maria.
Tagliate noci e coralli a fettine e distribuiteli, alternandoli, nelle conchiglie.
Coprite con la salsa.
Sistemate ora le conchiglie su un piatto resistente al calore e fatele gratinare sotto il grill del forno per qualche minuto. Servitele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- 100g di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 35g di farina
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 uovo

Varianti

- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Conchiglie Alla Marsigliese
- Conchiglie St. Jacques Alla Norma
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Mini Pie In Conchiglia

Conchiglie St. Jacques Alla Norma

Antipasto a base di brandy

Ricetta

Pulite le conchiglie con una spazzola di saggina, sotto l'acqua corrente, per togliere ogni residuo di terra; quindi mettetele in un recipiente, sul fuoco vivo: le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.
Togliete il recipiente dal fuoco.
Estraete la noce con il corallo dalle conchiglie ed eliminate la sacca sabbiosa.
Lavate i molluschi, scolateli e rimetteteli nelle valve concave, precedentemente ben lavate anche nella parte interna.
Mettete la senape in una ciotola, diluitela lentamente col succo di limone, aggiungete una presa di sale, un pizzico di pepe e il brandy e rimestate con un cucchiaio di legno.
Unite la crema di latte.
Versate la salsa nelle conchiglie, coprendo interamente i molluschi.
Disponete le conchiglie sul piatto da portata e tenetele in frigorifero per 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- 1 cucchiaio di senape
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di brandy
- 1 bicchiere di crema latte

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)
- Conchiglie Alla Marsigliese
- Torta Di Carciofi (2)

Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese

Antipasto a base di carota

Ricetta

Spazzolate e lavate accuratamente sotto l'acqua corrente le conchiglie St. Jacques, poi adagiatele in una teglia e mettetele sul fornello a fiamma viva, lasciandovele finché si saranno aperte spontaneamente. Quindi separate le due valve e con un coltellino a punta estraete il mollusco e il corallo. Lavateli ripetutamente in acqua fredda.
Mettete in una casseruola la cipolla e la carota tritate, il timo, l'alloro, il sale, il pepe ed il vino.
Fate cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti.
Passate quindi il tutto al setaccio e raccogliete il passato in una casseruola, diluendolo con il brodo stesso di cottura; immergetevi i molluschi e il corallo e lasciateli cuocere per pochi minuti.
Fate fondere il burro in un tegame: non appena sarà imbiondito, unitevi i pomodori schiacciati con una forchetta e i funghi coltivati tritati finemente.
Spruzzate infine col succo di limone.
Fate addensare la salsa, salatela e poi versatela nella casseruola dei molluschi.
Mescolate e distribuite il composto nelle conchiglie.
Cospargete con abbondante parmigiano e fate gratinare in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 rametto di timo
- 2 foglie di alloro
- sale
- pepe
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 100g di burro
- 200g di pomodori
- 100g di funghi champignon
- 1/2 di limone (succo)
- formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)
- Champignon Alla Greca
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone
- Conchiglie Alla Marsigliese

Coni Di Bresaola

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Spuntate le zucchine, lavatele con molta cura, asciugatele con fogli di carta assorbente, tagliatele a fiammifero e raccoglietele in una ciotola capiente. Nel frattempo, sminuzzate i cetriolini ed incorporateli al formaggio mescolando.
Aggiungete la salsa Worcester, poco sale, il pepe, la noce moscata e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopodichè, versate le zucchine, mescolate ancora per poco e ponete il tutto in frigorifero per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo, versate il ripieno ottenuto sulle fette di bresaola e una alla volta avvolgetele a forma di cono.
Disponete i "coni" ormai pronti, su un piatto piano da portata, sistemandoli a raggiera e teneteli in fresco, fino al momento di servire. Suggerimento: sono l'ideale per un ricco antipasto, soprattutto per le calde giornate estive.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di bresaola a fette
- 4 zucchine piccole fresche
- 350g di formaggio stracchino
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- sale
- pepe
- poca di noce moscata

Ricette simili

- Fagottini Di Bresaola
- Spiedini Vegetariani (2)
- Uova Sode Parmensi
- Bignè Farciti Al Pollo
- Involtini Di Bresaola (5)

Coni Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Fate la gelatina seguendo le istruzioni e con un po' di essa velate il fondo di un piatto da portata. **Riempite** le fette di prosciutto con l'insalata russa, arrotolatele a cono, sistematele sopra la gelatina, decorate con fettine di cetriolo, ricoprite con la gelatina rimasta

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- insalata russa
- gelatina
- cetriolini sott'aceto

Ricette simili

- Involtini Di Insalata Russa
- Cupolette Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Aspic Di Pollo
- Aspic Al Verde

Coni Farciti

Antipasto a base di fegato d'oca

Ricetta

Pulite il fegato d'oca e quello di vitello e tagliateli a fettine sottili.
Fate fondere 50 g di burro in un tegame; unitevi l'alloro e ponetevi a rosolare le fettine di fegato dai due lati, a fuoco vivo.
Salate, togliete il recipiente dal fuoco ed eliminate l'alloro.
Mondate i fegatini di pollo, tagliateli a pezzetti e fateli saltare in una padella con il restante burro, la salvia e un po' di sale.
Togliete dal fuoco, eliminate la salvia e lasciate raffreddare.
Fate rinvenire la mollica del panino nel latte, quindi strizzatela e passatela, insieme con i tre tipi di fegato, nel tritacarne su cui avrete montato il disco dai fori più piccoli.
Raccogliete il ricavato in una terrina ed insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe.
Montate la panna a neve ben ferma.
Pulite accuratamente il tartufo per eliminare ogni traccia di terra, tagliatelo a pezzettini e aggiungetelo al composto insieme con la panna e il brandy.
Rimestate accuratamente il tutto e trasferitelo in una tasca da pasticciere con la bocchetta rotonda.
Arrotolate le fette di prosciutto a cono e farcitele con il composto.
Disponete i 'coni farciti' a raggiera sul piatto da portata e teneteli in frigorifero fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fegato d'oca
- 200g di fegato di vitello
- 70g di burro
- 1 foglia di alloro
- sale
- 150g di fegatini di pollo
- alcune foglie di salvia
- 1 panino all'olio raffermo
- latte
- pepe
- 1 bicchiere di panna
- 1 tartufo nero
- 1 bicchierino di brandy
- 6 fette di prosciutto crudo (fette da 50 g)

Ricette simili

- Paté Casalingo
- Cestini Di Pane
- Paté Delicato Di Vitello
- Paté Di Fegato D'oca (2)
- Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby

Coppa E Pere Con Salsa Al Gorgonzola

Antipasto a base di coppa

Ricetta

Sbucciate le pere e tagliatele a fettine sottili. Disponetele a raggiera su 4 piatti da porzione. Irroratele con succo di limone per evitare che anneriscano.
Accomodate a fiore, su ogni giro di pere, la quarta parte delle fette di coppa.
Fate fondere, a caldo, il formaggio gorgonzola. Unitevi la besciamella e mescolate bene.
Versate la salsa calda così ottenuta sul piatto preparato.
Guarnite il tutto con alcuni gherigli di noce.
Completate la preparazione ponendo al centro del piatto un ciuffetto di prezzemolo. Consigli: per fondere il formaggio senza che si attacchi al fondo del recipiente, conviene usare una ciotola, immersa in un bagnomaria in leggera ebollizione; per guarnire, preferire il prezzemolo riccio, meno aromatico, ma decorativo. Vino consigliato: Oltrepò Pavese Barbera.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di coppa affettata
- 4 pere
- 80g di formaggio gorgonzola
- 40g di besciamella pronta
- gherigli di noci
- 1 limone
- per guarnire:
- prezzemolo

Ricette simili

- Crostini Di Polenta Con Le Noci
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Mousse Di Gorgonzola
- Avocado Alle Noci

Coppe Del Bosco

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Raschiate i funghi con un coltellino, per togliere ogni residuo di terra, quindi strofinateli con un panno umido e tagliateli a lamelle con l'apposito utensile.
Tagliate il formaggio a striscioline.
Pulite le carote e lavate i cuori di sedano; tagliateli a 'julienne'.
Sbucciate i mandaranci; separate gli spicchi, pelateli al vivo e privateli dei semi.
Mettete il tutto in una terrina e insaporite con sale e pepe.
Montate la panna a neve ben consistente e incorporatela delicatamente alla maionese.
Versate la salsa sugli ingredienti nella terrina e amalgamate il tutto alla perfezione.
Distribuite il composto in coppe individuali da antipasto e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di funghi porcini
- 100g di formaggio emmenthal
- 2 carote
- 2 cuori di sedano bianco
- 3 mandaranci
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 tazza di maionese

Varianti

- Coppe Del Bosco (2)

Ricette simili

- Coppe Di Bosco
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Di Mele
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Coppe Del Bosco (2)

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a lamelle.
Tagliate a listarelle il formaggio, le carote e il sedano.
Togliete ai mandaranci la pellicina e i semi, aggiungeteli agli altri ingredienti, salate e pepate.
Montate la panna e incorporatela delicatamente alla maionese per non smontarla.
Condite con questa salsa tutti gli ingredienti, distribuite il composto nelle coppe individuali e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di funghi porcini
- 100g di formaggio emmenthal
- 2 carote
- 2 cuori di sedano bianco
- 3 mandaranci
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 tazza di maionese

Varianti

- Coppe Del Bosco

Ricette simili

- Coppe Di Bosco
- Antipasto Di Carciofi
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Di Mele
- Minestra Di Patate Alla Viennese

Coppe Di Astice

Antipasto a base di astice

Ricetta

Fate rassodare l'uovo in acqua bollente, per 10 minuti. Fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatelo e tritatelo molto finemente, insieme ai capperi e ai cetriolini.
Lavate la lattuga, asciugatela delicatamente, tagliatela a striscioline e distribuitela in quattro coppe di cristallo.
Scolate la polpa di astice dal liquido di conserva, tagliatela a cubetti, disponetela sulla lattuga e irroratela con qualche goccia del suo liquido.
Mettete la maionese in una ciotola e diluitela col succo di limone e la panna.
Insaporite con una presa di sale, un pizzico di zucchero e uno di pepe e amalgamate il tutto.
Versate la salsa sulla polpa di astice, cospargete con l'uovo, i capperi e i cetriolini tritati e tenete in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 20g di capperi
- 20g di cetriolini
- 1 cuore di insalata lattuga
- 300g di polpa d'astice in scatola
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- 1/2 bicchiere di panna
- sale
- zucchero
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Barchette Fantasia
- Uova Alla Polpa Di Granchio

Coppe Di Bosco

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a lamelle.
Tagliate a listarelle il formaggio, le carote e il sedano.
Togliete ai mandaranci la pellicina e i semi, aggiungeteli agli altri ingredienti, salate e pepate.
Montate la panna e incorporatela delicatamente alla maionese per non smontarla.
Condite con questa salsa tutti gli ingredienti, distribuite il composto nelle coppe individuali e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di funghi porcini
- 100g di formaggio emmenthal
- 2 carote
- 2 cuori di sedano bianco
- 3 mandaranci
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 tazza di maionese

Ricette simili

- Coppe Del Bosco
- Coppe Del Bosco (2)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Di Mele
- Minestra Di Patate Alla Viennese

Coppe Di Gamberoni

Antipasto a base di gamberoni

Ricetta

Immergete i gamberoni in acqua bollente e lessateli per 5 minuti, poi scolateli e sgusciateli.
Preparate la maionese e insaporitela con la salsa Rubra e mezzo bicchierino di cognac.
Mescolate i gamberoni con la salsa rosata ottenuta, con foglie di lattuga fresca ben lavata e scolata e sistemate alcuni gamberoni tutt'attorno all'orlo della coppa.
Servite ben freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di gamberoni
- 2 uova
- 1 limone
- salsa rubra
- 1/2 bicchierino di cognac
- olio d'oliva
- sale
- insalata lattuga

Ricette simili

- Indivia Al Granchio
- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Paris Wurstel In Insalata
- Mousse Di Tonno (3)

Coppe Di Pompelmo

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Tagliare i cappucci ai pompelmi e toglierne la polpa cercando di non rompere gli spicchi, eliminate la pellicina che ricopre gli spicchi e tagliateli a dadini.
Tagliare anche i cetrioli a dadini.
Unire con i dadini di pompelmo e di cetrioli lo yogurth e la maionese e mescolare bene.
Riempire delle coppe e guarnirle a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pompelmi
- 2 cetrioli
- 1/2 tazza di maionese
- 1 vasetto di yogurth
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pompelmi Ripieni
- Pompelmi Mareblu
- Bocconcini Al Salmone
- Antipasto Mare E Monti
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli

Coppetta Di Storione

Antipasto a base di storione

Ricetta

Tritate molto finemente la polpa dello storione, aggiungete lo scalogno, l'erba cipollina e i capperi anch'essi tritati molto finemente.
Condite il composto con olio, limone, sale e pepe. Raccoglietelo in una coppetta di cristallo e guarnite la superficie con i pomodori spellati e tagliati a cubetti.
Ponete in frigo.
Servite con triangolini tiepidi di pane tostato

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa di storione fresco
- 2 pomodori rossi ben sodi
- 1 scalogno
- 1 limone
- 2 cucchiai di capperi
- erba cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Storione Affumicato In Salsa
- Antipasto Di Pomodori
- Soncino E Storione
- Crostata Con Pomodori
- Panzanella (5)

Coppette Di Gamberi All'arancia

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Lavate i gamberi poi lessateli per circa 10 minuti, infine sgusciateli e lasciateli raffreddare.
Lavate bene e asciugate le arance poi tagliatene 3 a metà in senso orizzontale.
Asportate la polpa (tenetela da parte) delle mezze arance svuotandole completamente.
Lavate e asciugate l'insalata e le foglioline più tenere di un mazzetto di rucola. Con i tuorli, l'olio e il sale preparate una maionese. Con un pelapatate asportate la scorza (solo la parte gialla) della quarta arancia, scottatela per qualche minuto in acqua bollente poi sciacquatela con acqua fredda e tritatela grossolanamente.
Aggiungete alla maionese la scorzetta tritata e il succo dell'arancia, mescolando molto bene.
Sistemate nelle mezze arance qualche foglia di lattuga inframezzata da foglioline di rucola, i gamberi e qualche pezzetto di polpa d'arancia pelata a vivo.
Nappate con la salsa preparata e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di gamberi freschi
- 4 arance
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cuori di insalata lattuga
- 1 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- insalata rucola
- sale

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Cruditees In Pinzimonio
- Insalata Di Gamberi E Verdure
- Insalata Di Cozze E Lenticchie

Coppiette Laziali

Antipasto a base di cavallo

Ricetta

Spuntini tradizionali diventano antipasti semplici e gustosi. Tipiche della cucina Laziale sono le rustiche (coppiette): sono sottili strisce di carne di cavallo condite con peperoncino e seccate al sole.

Ingredienti per 4 persone

- sottili strisce di carne di cavallo
- peperoncino

Ricette simili

- Smoerrebroed
- Amigo Rollups
- Sandwiches
- Sformato Del Priore
- Paté Di Fegato D'oca

Cornetti Ai Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Sulla spianatoia impastate la farina con il burro fuso; unite la ricotta, un pizzico di sale e 1 uovo intero, quindi lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea.
Tirate con il mattarello la pasta per ottenere una sfoglia di mezzo centimetro di spessore.
Tagliate la sfoglia in tanti quadrati di circa 6 cm. di lato.
Ponete al centro di ogni quadrato un terzo circa di wurstel e un cucchiaino di prosciutto cotto tritato.
Arrotolate i quadrati in senso diagonale, al fine di ottenere dei cornetti.
Chiudete bene le estremità e disponeteli sulla piastra del forno foderata con un foglio di carta da forno.
Spennellate la superficie di ogni cornetto con un uovo ben sbattuto e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti.
Potete servirli sia caldi che freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 100g di ricotta
- 2 uova
- sale
- 4 wurstel di maiale
- 100g di prosciutto cotto

Ricette simili

- Sfogliatine Presto-fatte
- Brioscine Rustiche
- Torta Di Ricotta Rustica
- Spumone Di Prosciutto
- Torta Salata Di Ricotta

Cornetti Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Stendere la pasta allo spessore di 2 cm e tagliarla a strisce della larghezza di 2 cm.
Imburrare gli appositi coni metallici e arrotolarvi le strisce di pasta.
Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 20'.
Frullare il salmone a pezzetti con il pomodoro, quindi unire la besciamella e la worcester.
Riempire i cornetti con il composto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia pronta
- 150g di ritagli di salmone affumicato
- 200g di besciamella
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- burro

Ricette simili

- Indivia Al Salmone
- Involtini Al Salmone
- Barchette Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Tortino Al Salmone

Cornetti Di Uova Strapazzate

Antipasto a base di uova

Ricetta

Stendere la pasta e ricavarne 12 strisce larghe 2 cm. Inumidirle e avvolgerle intorno a coni di latta. Disporli sulla placca da forno inumidita, sbattere il tuorlo e pennellarlo sui cornetti. Cuocerli quindi in forno caldo a 220 gradi per circa 15 minuti.
Preparare le uova strapazzate e con queste riempire i cornetti, decorarli con i quadrucci di emmenthal e servire.

Ingredienti per 6 persone

- pasta sfoglia
- 4 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 40g di burro
- pepe
- sale
- formaggio emmenthal a quadrucci

Ricette simili

- Torta Di Formaggio
- Torta Di Finocchi
- Paté Di Salmone (3)
- Torta Di Broccoli E Formaggio
- Stracciatella In Crosta

Cornetti Farciti

Antipasto a base di cornetti

Ricetta

Cuocere gli spinaci, scolarli, passarli al mixer, raccoglierli in una terrina e salarli.
Montare la panna, incorporarla al passato, unire il grana, un pizzico di sale e uno di noce moscata.
Mescolare dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo.
Tagliare a metà i cornetti e scaldarli in forno. Spalmarne l'interno con la crema di spinaci e rimettere in forno già caldo a 180 gradi per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cornetti salati
- 300g di spinaci surgelati
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 8 cucchiai di panna da montare
- noce moscata
- sale

Varianti

- Cornetti Farciti (2)

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Tortino Di Spinaci
- Soufflé Di Grana
- Delizia Di Patate E Spinaci

Cornetti Farciti (2)

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mescolare bene in una terrina larga ricotta, latte, uovo, olio e sale.
Unire a cucchiaiate la farina setacciata ed aggiungere infine il lievito setacciato.
Incorporare il tutto con una forchetta, quindi lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.Per il ripieno, mescolare in una terrina il prosciutto e la scamorza tagliati a dadini e la besciamella. Con il matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare (36x60 cm circa) e tagliare questa dal lato più corto, in modo da ottenere 3 strisce larghe 12 cm e lunghe 60 cm.
Tagliare ogni striscia in 4 rettangoli uguali ed incidere ogni rettangolo in senso diagonale, in modo da ricavarne 2 triangoli.
Distribuire al centro dei triangoli un cucchiaino di ripieno, quindi arrotolarli dal lato più lungo, disporli sulla lastra del forno foderata con carta da forno e spennellarli con un uovo sbattuto.
Cuocere i cornetti nella parte media del forno preriscaldato a 180-200 gradi per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- per l'impasto:
- 6 cucchiai di latte
- 150g di ricotta
- 1 uovo
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 350g di farina bianca
- 1 bustina di lievito pizzaiolo
- per il ripieno:
- 80g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio scamorza affumicata
- 75g di besciamella
- 1 uovo

Varianti

- Cornetti Farciti

Ricette simili

- Tartellette Al Salmone
- Salatini Sfiziosi
- Torta Rustica Zia Maria
- Bocconcini Di Verdure
- Panzerotto Verace (3)

Corona Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Spuntate le zucchine e tagliatele a fette dello spessore di 1/2 cm.
Rosolate la pancetta per un minuto in una padella antiaderente senza aggiungere altro condimento.
Fate scaldare l'olio in una larga padella antiaderente con gli spicchi d'aglio schiacciati e i rametti di timo.
Unite quindi le zucchine, salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti circa, mescolando di tanto in tanto con molta delicatezza. A fine cottura, eliminate l'aglio e il timo e l'eventuale l'acqua in eccesso.
Immergere quindi le zucchine nelle uova, sbattute con sale e pepe, e con parte di esse foderate uno stampo per ciambella ben oliato, sovrapponendole leggermente. Distribuitevi sopra la metà del formaggio grattugiato grossolanamente, poi i cubetti di pancetta e quindi il resto del formaggio.
Completate con le zucchine e il composto di uova rimasti e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti circa.
Preparate intanto la salsa di accompagnamento.
Scottate i pomodori in acqua bollente per un minuto, quindi spellateli, eliminate i semi e passateli al mixer.
Salate, pepate, aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato (se preferite un gusto più deciso potete frullare l'aglio con i pomodori), quindi trasferite il ricavato in una casseruola e fatelo scaldare a bagnomaria. A fine cottura, lasciate riposare la preparazione per 4-5 minuti a temperatura ambiente, poi sformatela su un piatto da portata e servitela con la salsa preparata, privata dell'aglio e profumata con l'erba cipollina sforbiciata.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di zucchine grandi
- 5 uova
- 100g di formaggio groviera
- 60g di pancetta affumicata a cubetti
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- per servire:
- alcuni rametti di timo fresco
- 2 spicchi di aglio
- per lo stampo:
- olio d'oliva

Ricette simili

- Quiche Lorraine (3)
- Torta Di Peperoni Al Curry
- Canederli
- Tarte Flambè
- Quiche Lorraine (5)

Cotto Al Porto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Sciogliere in una terrina 50 g di burro, unire 1/2 cucchiaio di farina ed amalgamare.
Aggiungere 1 bicchiere di Porto e portare a bollore per circa 2 minuti.
Adagiare quindi le fettine di prosciutto cotto alla brace e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto alla brace
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino porto
- 50g di burro

Ricette simili

- Antipasto Al Cotto
- Prosciutto Alla Brace Glassato
- Mousse Tricolore
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Panzerotto Verace (3)

Cozze All'agro

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Strofinate energicamente le cozze con una spazzola di saggina, sotto l'acqua corrente, per eliminare ogni residuo di terra e alghe, poi mettetele in un tegame e ponetele sul fuoco vivo; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore (eliminate tutte le cozze le cui valve non si sono aperte, perché questo fenomeno indica che non sono più molto fresche).
Toglie te il recipiente dal fuoco ed estraete i molluschi dalle cozze.
Fate rosolare l'aglio in un tegame con l'olio, poi eliminatelo.
Trasferite i molluschi nel tegame e lasciateli insaporire per qualche minuto, rimestando a fuoco dolce.
Tritate grossolanamente i filetti d'acciughe e uniteli ai molluschi.
Irrorate col vino bianco e l'aceto e insaporite con una presa scarsa di sale e un abbondante pizzico di pepe.
Tritate finemente il prezzemolo, aggiungetelo alle cozze e fate ridurre di un terzo il liquido di cottura, rimestando con un cucchiaio di legno.
Distribuite i molluschi con il loro sugo in quattro coppe e lasciateli marinare al fresco, per 24 ore, prima di servirli. Questo antipasto freddo, come tutti quelli preparati con molluschi, è particolarmente indicato in un pranzo estivo a base di pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze grandi
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 8 filetti d'acciughe
- 25 cl di vino bianco
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo

Ricette simili

- Cozze Alla Marinara (2)
- Crostini Rustici (2)
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Funghetti Marinati

Cozze Alla Francese

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Strofinate energicamente le cozze sotto l'acqua corrente, con una spazzola di saggina, per eliminare ogni residuo di terra e di alghe; poi mettetele in un tegame.
Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo e uniteli alle cozze.
Trasferite il recipiente sul fuoco vivo e lasciatevelo fino a che le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.
Togliete le cozze dal fuoco; aprite le valve ed eliminate quelle senza mollusco.
Disponete le conchiglie col mollusco sul piatto di portata.
Filtrate il liquido di cottura, rimasto nel tegame, attraverso un telo umido, a trama molto fitta.
Mettete il vino bianco in una casseruola con lo scalogno tritato finemente e lasciatelo ridurre di due terzi, a fuoco vivo. A questo punto, unite mezzo bicchiere del liquido delle cozze e continuate la cottura fino a che il tutto sarà evaporato per metà.
Filtrate questo liquido attraverso il telo precedentemente usato e incorporatevi la panna.
Mettete la maionese in una ciotola; unitevi la senape, il liquido filtrato, il succo di limone e il dragoncello tritato molto finemente e rimestate accuratamente fino a che il tutto sarà perfettamente amalgamato.
Versate la salsa sulle cozze e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze molto grandi
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 2 cucchiai di panna
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 ciuffo di dragoncello

Ricette simili

- Cozze Alla Maionese
- Avocado Al Salmone
- Avocado Alla Giamaicana
- Antipasto Di Pomodori Alla Valacca
- Gamberetti Mimosa

Cozze Alla Maionese

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura per liberarle da tutte le incrostazioni.
Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo e metteteli in un largo tegame insieme alle cozze e a qualche granello di pepe. Senza aggiungere alcun liquido, fate aprire spontaneamente le cozze a fuoco vivo: quando saranno tutte aperte, levatele dal recipiente e staccate la parte di conchiglia con dentro il mollusco, lasciandolo al suo posto.
Disponete le cozze in un piatto di servizio.
Lasciate depositare il liquido emesso dai molluschi, poi filtratelo attraverso un panno bagnato.
Mettete in una casseruola il vino bianco con lo scalogno tritato e fate bollire fino a che il vino sarà ridotto della metà, poi unitevi mezzo bicchiere di liquido: passatelo al colino e unitevi un cucchiaio di panna, lasciandolo poi raffreddare.
Preparate la maionese e diluitela lentamente con il composto preparato; poi insaporitela con il succo di limone e con il cucchiaino di senape.
Versate la salsa sulle cozze e servitele fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di cozze
- 1 cipolla piccola
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pepe in grani
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 1 tazzina di maionese piuttosto densa
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaino di senape

Ricette simili

- Cozze Alla Francese
- Avocado Alla Giamaicana
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Conchiglie Di Gamberetti
- Dartois Agli Champignon

Cozze Alla Marinara (2)

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Spazzolate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare eventuali incrostazioni di sabbia e di alghe. Mettetele quindi in un grande recipiente senza alcun condimento e fatele aprire spontaneamente, a fiamma viva. Poi estraete i molluschi dal guscio, conservando il liquido che hanno emesso e tanti mezzi gusci quanti sono i molluschi.

Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e il basilico: metteteli in una casseruolina con l'olio e fateli rosolare a fiamma molto bassa; poi aggiungete i filetti d'acciughe, schiacciandoli con una forchetta fino a ridurli in poltiglia.

Lasciate cuocere per qualche minuto, poi unite le cozze, rigiratele bene nel condimento e bagnatele con il vino bianco e con mezzo bicchiere del loro liquido di cottura, accuratamente filtrato.

Fate cuocere, a fuoco basso, per 10 minuti; salate, pepate, poi alzate la fiamma per far ridurre gran parte del liquido.

Levate le cozze dal fuoco e mettete un mollusco in ogni guscio.

Adagiate quindi tutti i gusci su un piatto da portata e irrorate con il fondo di cottura.

Servite le cozze molto calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 4 filetti d'acciughe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Cozze Alla Marinara (6)

Ricette simili

- Cozze All'agro
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Crostini Rustici (2)
- Cozze Dorate Alla Turca

Cozze Alla Marinara (6)

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Mettete le cozze in una pentola con acqua per farle aprire.
Sistemate le cozze aperte in una teglia e conditele con origano e aglio tritati e i pomodori a pezzi; cospargete il tutto di sale e olio.
Infornate per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- cozze
- pomodori maturi
- origano
- aglio
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Cozze Alla Marinara (2)

Ricette simili

- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Pomodori Secchi Sott'olio
- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Bruschette Vegetariane

Cozze Allo Zafferano

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Fate aprire le cozze. Intanto preparate la salsa facendo sciogliere in un tegame il burro, uniteci poi la farina, un pizzico di sale e uno di pepe; aggiungete l'acqua di cottura delle cozze e mescolate fino ad ottenere una crema liquida.
Unite lo zafferano e versate, la salsa così ottenuta, sulle cozze che avrete sistemato su un vassoio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1 cucchiaio di farina
- 50g di burro
- 1/2 cucchiaio di zafferano
- 1 pizzico di pepe
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Purea Di Broccoletti
- Cozze Dorate Alla Turca
- Spiedini Di Cozze Fritte
- Midye Tava
- Frittelle Di Zafferano

Cozze Dorate Alla Turca

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Mettete in un tegame l'olio e il burro, aggiungete le cozze (dopo averle ben lavate e raschiate), le erbe aromatiche, l'aglio, il sale e il pepe. Fatele saltare per alcuni minuti a fuoco piuttosto vivo, quindi aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e con un coperchio coprite il tegame, ricordandovi di scuoterlo ogni tanto. Quando le cozze saranno aperte, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare, quindi estraetele dai gusci e ponetele sui tovaglioli di carta, o carta in rotoli per cucina, affinché perdano l'unto eccessivo.

Mescolate nel frattempo la farina, il latte, l'uovo, con poco sale e poco pepe; lavorate il composto fino ad ottenere una crema fluida e omogenea. lmmergete le cozze nella pastella e con un cucchiaio prelevatele ad una ad una, poi mettetele a friggere nell'olio ben caldo. Sistematele in un vassoio coperto da tovaglioli di carta e spruzzatele con il succo di limone e prezzemolo tritato; servite caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cozze
- 1 uovo
- 2 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di latte
- olio per friggere
- 2 limoni (succo)
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
- sale
- pepe
- per aprire le cozze in padella:
- poco di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano in polvere
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di maggiorana
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Purea Di Broccoletti
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Verdure (2)
- Insalata Di Testina Di Vitello

Cozze E Patate

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Pulite bene le cozze e fatele aprire a fuoco vivo in una pentola.
Sbucciate e tagliate le patate a fette e mettetele a cuocere in una teglia con poca acqua salata e a 3/4 di cottura eliminate l'acqua che avanza.
Togliete i frutti dalle cozze.
Preparate un composto con aglio, prezzemolo, pangrattato, sale e pepe.
Sistemate le cozze sopra le patate, cospargete di pangrattato e condite con olio d'oliva extra-vergine.
Fate gratinare in forno.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di cozze grandi
- 6 patate grandi
- prezzemolo
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Midye Tava
- Spiedini Di Cozze Fritte
- Cozze All'agro
- Zucchine Alle Olive
- Spiedini Vegetariani

Cozze, Zucchine E Uova Sode

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Rosolare la cipolla, aggiungere le zucchine e far cuocere lentamente.
Immettere le cozze e 750 g di brodo vegetale.
Lasciare bollire per 10 minuti circa.
Unire agli albumi tutto ciò che rimane, amalgamare con il brodo rimasto ed il liquido delle cozze passato al passino. Far cuocere ancora per un po' e servire.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di cozze sgusciate
- 500g di zucchine bollite tagliate a striscette
- 150g di cipolla tritata
- 150g di olio d'oliva extra-vergine
- 24 fette di pane tostato (crostoni)
- 6 albumi d'uovo
- 100 cl di brodo vegetale
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Crostoni Di Melanzane
- Crema Di Sedano Di Verona
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga

Cracker Casalinghi

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, stendere con il matterello allo spessore di 2 mm, bucare con i rebbi di una forchetta per forare la foglia, tagliare a quadri con la rotella, pennellare con una emulsione di acqua e olio, salare, cuocere in forno a 220 gradi per circa 10-12 minuti. **Potete** prepararli con farina integrale, o aromatizzare con rosmarino, semi di sesamo e papavero.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 200g di olio d'oliva extra-vergine
- 15g di carbonato d'ammonio
- 15g di sale
- latte

Ricette simili

- Grissini Casalinghi (2)
- Cromesqui Al Formaggio
- Grissini Casalinghi
- Canederli
- Focaccia Di Patate

Crackers Con Il Burro Al Caviale

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lasciate ammorbidire 100 g di burro ed amalgamatelo molto delicatamente con 80 g di caviale.
Potete unire alcune gocce di succo di limone.
Stendere la salsa ottenuta sui crackers.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 80g di caviale
- alcune gocce di succo di limone (facoltativo)
- alcuni di crackers

Ricette simili

- Tartine Con Il Burro Al Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Stelline Ai Due Caviali
- Caviale A Gogò
- Cupola Di Aragosta

Crema D'avocado Al Salmone Affumicato

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Spremere i limoni.
Sbucciare gli avocado e tagliarli a grossi pezzi. Frullarli con il succo dei limoni,sale e 1/2 l di acqua.
Tagliare il salmone a filetti sottili.
Accomodare la crema in una zuppiera o nei piatti fondi e guarnire con i filetti di salmone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 limoni (succo)
- 2 avocado grandi
- sale
- 1 fettina di salmone affumicato

Ricette simili

- Crema Fredda Al Salmone
- Involtini Al Salmone
- Terrina Di Salmone
- Mousse Di Salmone E Avocado
- Mousse D'avocado

Crema Di Arachidi

Antipasto a base di arachidi

Ricetta

Sciogliere la maizena in una casseruola con poco latte freddo, quando sarà sciolta unire il resto del latte e il brodo.
Mettere sul fuoco e aggiungere le arachidi tritate molto finemente, sale e pepe.
Portare a bollore e cuocere per 5-7 minuti. Quando la crema sarà abbastanza densa levarla dal fuoco e frullarla. Servirla in ciotole accompagnata con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di arachidi tostate non salate
- 2 cucchiai di maizena
- 50 cl di latte
- 50 cl di brodo di pollo
- 1/2 di cipolla tritata
- sale
- pepe
- crostini

Ricette simili

- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Enchiladas Verdes
- Spiedini Di Prugne (2)
- Spuma Di Fegatini
- Burro Di Arachidi Personalizzato

Crema Di Asparagi (2)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Raschiate, lavate gli asparagi, tagliate la parte finale del gambo e, dopo averli legati a mazzo, cuoceteli in acqua salata.
Lessate a parte le patate a polpa tenera. Quando asparagi e patate saranno cotti al punto giusto, staccate le punte degli asparagi, tenetene da parte circa 1/4 e frullate le altre insieme alle patate fino ad ottenere un passato omogeneo.
Mescolate, aggiungete il pepe e controllate il sale. A questo punto unite alla crema le punte di asparago lasciate da parte; se il composto è poco fluido aggiungete i o 2 cucchiai di olio. Quando la crema sarà fredda, chiudete ermeticamente i barattoli, quindi sterilizzateli con il loro contenuto. Per questa operazione sarà sufficiente usare una pentola alta e della capienza necessaria.
Sistemate in acqua fredda i barattoli, avvolti in stracci di cotone, fate bollire 30 minuti a fuoco medio ed estraeteli quando l'acqua è fredda.
Etichettate e riponete in luogo buio e asciutto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di asparagi a punta verde
- 1 cucchiaio di senape piccante
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- pepe macinato
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 5 patate
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco forte

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Cocktail Di Astice
- Mousse Di Tonno (3)
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Insalata Gran Paradiso

Crema Di Avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Sbucciare e snocciolare gli avocado, tagliare la polpa a pezzetti e frullarla con il brodo, la panna e una presa di sale. Ottenuta una crema omogenea metterla in fresco fino al momento di servirla cosparsa con erba cipollina tagliuzzata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 25 cl di brodo
- 25 cl di panna
- sale
- erba cipollina

Varianti

- Crema Di Avocado (2)

Ricette simili

- Gamberi Con Frutti Tropicali
- Tartine All'avocado
- Flan Mignon Di Germogli Di Erba Cipollina
- Mousse Fredda Di Pomodori
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Crema Di Avocado (2)

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Pulite gli avocado e frullate la polpa nel mixer col succo di limone e un pizzico di sale.
Disponete la crema in 4 ciotole, cospargete con i bastoncini di carota e condite con un filo d'olio e una spruzzata di pepe nero.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado maturi
- 2 limoni (succo)
- 1 pizzico di sale
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 spruzzata di pepe nero
- 1 carota tagliata a listelli

Varianti

- Crema Di Avocado

Ricette simili

- Crema Fredda Al Salmone
- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Crema D'avocado Al Salmone Affumicato
- Avocado Al Salmone
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Crema Di Broccoletti

Antipasto a base di broccoletti

Ricetta

Rosolare le cimette tagliate a pezzetti in poco olio con l'aglio e una spruzzata di vino.
Aggiungere metà brodo e portare a cottura. Far raffreddare e frullare il tutto.
Rimettere sul fuoco e aggiungere le uova battute con il restante brodo, aggiustare di sale e cuocere per pochi minuti.
Servire la crema ben calda sui crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di cimette di broccoletti
- 2 spicchi di aglio
- 4 uova
- 60 cl di brodo vegetale
- 1 spruzzata di vino bianco
- sale
- poco di olio d'oliva
- alcuni di crostini di pane

Ricette simili

- Crema Di Fagiolini (2)
- Bruschetta Con Mazzancolle
- Crema Di Ceci
- Crema Di Melanzane (2)
- Stracciatella Di Insalata Lattuga

Crema Di Carota Alle Spezie

Antipasto a base di carote

Ricetta

Spazzolare le carote sotto acqua corrente e tuffarle in acqua bollente fino a cottura. Schiacciarle in una ciotola con i rebbi di una forchetta, incorporando a poco a poco l'aglio triturato, le spezie, l'olio, l'aceto, schiacciando e mescolando il composto fino ad ottenere una crema omogenea.
Servire su crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carote
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di mele
- 2 cucchiaini di cumino pestato
- 1 cucchiaino di harissa
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- sale marino integrale

Ricette simili

- Carote A Scapece (2)
- Crostini Al Tonno
- Alici Al Finocchio
- Acciughe Al Finocchio
- Crostini Saporiti (2)

Crema Di Castagne (2)

Antipasto a base di castagne

Ricetta

Sbucciare le castagne, immergerle in acqua bollente e togliere la pellicina. Dopo aver fatto un trito con una cipolla, un gambo di sedano e uno spicchio di aglio, rosolarlo in circa 50 g di burro, quando imbiondisce aggiungere le castagne, due litri di acqua, sale e pepe a piacere. Far cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco lento, con la pentola coperta.
Passare le castagne fino ad ottenere un purè, da rimettere nel brodo di cottura.
Aggiungere prima di servire un noce di burro o un cucchiaio di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di castagne
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 gambo di sedano
- burro (o panna)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Pollo Con Salsa Suprema
- Mousse Di Salmone
- Canapè Marini
- Crema Di Fagioli
- Cocottine Di Riso Alla Marinara

Crema Di Ceci

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Lessare i ceci, precedentemente ammollati, per 3 ore. Passarli al setaccio fino ad ottenere una crema omogenea unendo il brodo.
Soffriggere in poco olio il rosmarino e l'aglio tritati, versarvi la crema di ceci e farla insaporire. Disporre i crostini nei piatti, coprire con la crema ben calda e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ceci
- 3 spicchi di aglio
- rosmarino
- sale
- pepe
- crostini di pane abbrustoliti
- brodo

Ricette simili

- Crema Di Fagiolini (2)
- Crema Di Broccoletti
- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Crema Rosata
- Crema Di Prosciutto

Crema Di Fagioli

Antipasto a base di fagioli bianchi

Ricetta

Mettere in pentola i fagioli con acqua fredda, carota, sedano, cipolla, patata e sale. Portarli a cottura poi scolarli, tenendo da parte 1/2 l di brodo, e passarli al passaverdura con tutte le verdure.
Diluire la purea con il latte ed il brodo e rimettere sul fuoco per 20 minuti.
Incorporare il burro a pezzetti e qualche cucchiaio di panna liquida.
Servire la crema con i crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fagioli bianchi sgranati
- 1 patata
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 50g di burro
- 30 cl di latte
- panna liquida
- 120g di crostini fritti
- sale

Varianti

- Crema Di Fagiolini (2)

Ricette simili

- Crema Rosata
- Crostini Di Milza (2)
- Mousse Di Pollo Con Salsa Suprema
- Spuma Di Fegatini
- Barchette Ai Gamberetti (2)

Crema Di Fagiolini (2)

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Mondare e lavare i fagiolini.
Tritare aglio e cipolla e soffriggerli in olio e burro, aggiungere i fagiolini e farli rosolare per alcuni minuti.
Versare un litro abbondante di brodo e cuocere per circa 1 ora. Far intiepidire la minestra poi frullarla e rimetterla sul fuoco.
Unire una noce di burro e far sobbollire a fuoco basso pochi minuti.
Servire la crema con i crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di fagiolini
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- burro
- olio d'oliva
- 100 cl di brodo vegetale
- sale
- crostini di pane

Ricette simili

- Crema Di Broccoletti
- Bruschetta Con Mazzancolle
- Crema Di Ceci
- Crema Rosata
- Cozze, Zucchine E Uova Sode

Crema Di Formaggi Con Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Mescolate i quattro formaggi con una forchetta fino a ottenere un composto cremoso.
Aggiungete al composto i gherigli di noci sbriciolati lasciandone da parte qualcuno intero per decorare.
Mettete su di un piatto questa crema dandole la forma di una cupola su cui appoggerete i gherigli di noci interi.
Fate raffreddare in frigorifero per qualche ora.
Servite accompagnato con cracker, o anche con del sedano.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio gorgonzola
- 200g di formaggio robiola fresca
- 100g di formaggio caprino
- 150g di mascarpone
- 100g di gherigli di noci

Ricette simili

- Mousse Di Gorgonzola
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Avocado Alle Noci
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Stuzzichini Ai Fichi

Crema Di Mascarpone E Pasta D'acciughe

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Mettete il mascarpone e la pasta d'acciughe in una ciotola e mescolateli a lungo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Mettete la crema in ciotoline individuali e servitele con crostini di pane leggermente tostati, ma molto caldi. Vini di accompagnamento: tutti i VSQPRD (Vino Spumante di Qualità Prodotto in Regione Determinata) di tipologia “Brut”.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mascarpone
- 60g di pasta d'acciughe

Ricette simili

- Crostini Con Uovo Sodo E Mascarpone
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Chiacchiere All'acciuga
- Salatini Al Mascarpone

Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola

Antipasto a base di noci

Ricetta

Sgusciare le noci e tritarle leggermente.
Schiacciare il mascarpone ed il gorgonzola ed unirli.
Aggiustare di sale e di pepe ed infine aggiungere le noci.

Ingredienti per 4 persone

- 5 noci
- 300g di mascarpone
- 200g di formaggio gorgonzola
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartellette Al Gorgonzola
- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola

Crema Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Lavate le melanzane, punzecchiatele con una forchetta e tagliatele a metà in verticale. Disponetele in una teglia antiaderente e mettetele in forno a 190 gradi per 40-45 minuti. Pelatele e passate la polpa nel tritatutto con aglio e succo di limone aggiungendo l'olio a filo, oppure passatela al passaverdura con aglio e succo di limone, aggiungendo poi l'olio e battendo con cura.
Incorporate 1 cucchiaio e 1/2 di prezzemolo e disponete la crema in una ciotola o in vaschette individuali.
Guarnite con altro prezzemolo e fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane grandi
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- alcune fette di limone

Varianti

- Crema Di Melanzane (2)

Ricette simili

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane
- Rotolini Alla Ricotta
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Crocchette Di Melanzane
- Pere Con Crema Alle Erbe

Crema Di Melanzane (2)

Antipasto a base di melanzane lunghe

Ricetta

Cuocere le melanzane intere in forno a 220 gradi fino a quando saranno tenere, poi sbucciarle.
Frullare la polpa di melanzane con l'aglio, il succo di limone e l'olio fino ad ottenere una crema omogenea.
Versare la crema in una zuppiera e unirvi lo yogurth, sale e pepe.
Mescolare bene e cospargere con il prezzemolo.
Servire la crema fredda con i crostini a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane lunghe
- 400g di yogurth bianco
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- crostini di pane

Varianti

- Crema Di Melanzane

Ricette simili

- Crocchette Di Melanzane
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Vaschette Agli Asparagi
- Crostini Con La Bottarga
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Crema Di Pomodoro Con Bocconcini Di Mozzarella

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliare in 4 i pomodori.
Soffriggere olio, cipolla e aglio. unire i pomodori, poca acqua, salare, pepare e cuocere per pochi minuti.
Passare il tutto al cutter e versare in una zuppiera. Disporre sopra la mozzarella a dadini, la rucola, il basilico e un filo di olio.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pomodori
- 1 mozzarella di bufala
- 1/2 di cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 mazzetto di insalata rucola
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Bruschette Con La Rucola
- Rotolo Di Frittata
- Bruschetta Caprese
- Mozzarella In Carrozza (6)

Crema Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Tritare finemente il prosciutto cotto, passarlo al passaverdura con il burro, mescolarlo con il parmigiano e mettere il composto in 1 zuppiera. In 1 casseruola portare ad ebollizione il brodo, mescolarvi la crema di riso diluita con 1 mestolo d'acqua fredda e lasciar cuocere per 5 minuti.
Aggiungere la panna e farla scaldare senza bollire; versare il tutto lentamente, sempre rimestando, nella zuppiera; servire dopo 5 minuti con a parte i crostini di pane.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di prosciutto cotto
- 60g di burro a temperatura ambiente
- formaggio parmigiano grattugiato
- 150 cl di brodo di dado
- 50g di crema di riso
- 20 cl di panna
- crostini di pane

Ricette simili

- Tartine Arlecchino
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Cocottes Di Pane Nero Con Fontina
- Bruschetta Con Crema Di Carciofi

Crema Di Ricotta Con Cipolle

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Amalgamare bene la ricotta con cipolle a fettine sottili e un po' d'aceto.

Ingredienti per 4 persone

- ricotta
- cipolle a fettine sottili
- aceto di vino (o aceto balsamico)

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Funghi All'aceto Balsamico (2)
- Antipasto Rustico
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico

Crema Di Ricotta E Verdure

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti.
Mondate e tagliate finemente la lattuga, l'acetosella e i porri.
Mettete tutto in un tegame con le patate. Versatevi un litro d'acqua e quando giunge a ebollizione salate e pepate.
Coprite il recipiente e cuocete per circa mezz'ora a fuoco moderato.
Togliete il composto dal fuoco e frullatelo. Versatelo di nuovo nel tegame e amalgamatevi la ricotta passata al setaccio.
Mescolate e fate scaldare a fiamma non troppo alta.
Versate il composto nella zuppiera, aggiungete due cucchiai d'olio, cospargete con un po' di prezzemolo tritato e servite. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta
- 100g di acetosella
- 2 cespi di insalata lattuga
- 2 patate piccole
- 2 porri
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette In Insalata
- Pinzimonio Tre Salse
- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Antipasto Di Verdure
- Insalata Di Ricotta E Pomodori

Crema Di Sedano Di Verona

Antipasto a base di sedano rapa

Ricetta

Pelare e tagliare a cubetti la patata e il sedano rapa.
Stufare in poco brodo la cipolla finemente tritata; unirvi la patata, il sedano rapa, poco brodo e cuocere 20 minuti. Far restringere e frullare il tutto, salare e pepare; mescolarvi il formaggio grattugiato e spegnere.
Distribuire in coppette individuali e rifinire con i germogli e un filo di olio.
Servire con crostini di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sedano rapa di verona di 600 g
- 1 cipolla
- 1 patata
- germogli di soia
- olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiai di formaggio d'alpeggio stagionato
- olio d'oliva extra-vergine
- brodo vegetale
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Cozze, Zucchine E Uova Sode
- Fondi Di Carciofi Alla Veneta
- Frittelle Di Pancotto

Crema Di Tonno

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Tritate il tonno e aggiungete il burro che avrete sciolto, 2 cucchiai di olio e il pepe; mescolando bene il tutto.
Mettete il composto su un vassoio e sistematelo a forma di cupola, guarnendo con le olive e i pomodori tagliati a fette.
Servite freddo con crostini di pane dorati e imburrati.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di tonno sott'olio
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- olive snocciolate
- 2 pomodori
- sale
- pepe
- pane

Varianti

- Crema Di Tonno Alla Casablanca

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive

Crema Di Tonno Alla Casablanca

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore.
Frullate, aggiungendo l'olio fino ad ottenere una crema morbida.
Servire con del pane arabo o dei crackers.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno in scatola
- 150g di olive nere snocciolate
- 4 filetti d'acciughe
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiai di limone
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo sminuzzato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Antipasto Estivo
- Puntarelle Con I Croissant
- Arance Alle Olive

Crema Di Verdure

Antipasto a base di carote

Ricetta

Sbucciare la patata, tagliarla a tocchetti, metterla in una casseruola con 100 cl di brodo freddo, portare ad ebollizione e lasciar cuocere per 5 minuti.
Raschiare le carote e tritarle grossolanamente con la cipolla e le biete, aggiungerle nella casseruola insieme ai cuori di carciofo tagliati a spicchietti e far cuocere per 15 minuti.
Frullare il tutto fino ad ottenere una crema, rimettere nella casseruola, porre sul fuoco e riportare a bollore. Servirla con crostini di pane tostati.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carote
- 1 cipolla
- 600g di biete
- 4 cuori di carciofo
- 1 patata grande
- 100 cl di brodo di verdure

Ricette simili

- Antipasto Di Carciofi
- Crostata Ortolana
- Involtini Al Bacon
- Torta Verde
- Crema Di Sedano Di Verona

Crema Di Zucca All'aneto

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Pelate la zucca, toglietene i semi e tagliatela a pezzetti piccoli oppure grattugiatela.
Rosolate nel burro le cipolle tagliate a pezzettini, aggiungetevi la zucca, cuocetela a fuoco lento, cospargete di farina, versatevi sopra il brodo, aggiungete la metà della panna, mettete il sale ed il pepe. Non appena la zucca è diventata tenera, sbattetela con un mixer a mano oppure passate la crema in un colino dopodichè legatela aggiungendo i tuorli e la panna rimanente.
Completate il tutto con la noce moscata e l'aneto e condite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di zucca
- 100 cl di brodo d'ossa di vitello
- 50g di burro
- 60g di cipolle
- 30g di farina
- sale
- noce moscata
- pepe bianco
- 1 tuorlo d'uovo
- 150 cl di panna
- 1 cucchiaio di aneto tritato

Ricette simili

- Zuppa D'aglio Selvatico
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostoni All'emmenthal
- Stracciatella In Crosta
- Paté Di Salmone (3)

Crema Forte Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Amalgamate il formaggio con il mascarpone ed il trito, unite i 3/4 dei pinoli e componete la crema al centro di un piatto rotondo.
Dividete a metà i peperoni e tagliate dalla zucchina 5 forme allungate per formare alcuni petali verdi. Le infilerete all'apice della crema di formaggio, alternandole con i peperoni per comporre il fiore di una stella di Natale. Al centro mettete i pinoli. Premendo leggermente infilate intorno alla crema forte le sfogliatine biscottate.

Ingredienti per 10 persone

- 200g di formaggio taleggio
- 100g di mascarpone
- 1 cucchiaino di pepe verde fresco
- timo tritato assieme al pepe
- maggiorana tritata insieme al pepe
- rosmarino tritato con gli altri aromi
- 30g di pinoli
- 3 peperoni rossi piccoli
- 1 zucchina
- 1 confezione di sfogliatine biscottate

Ricette simili

- Sandwich Patate E Pancetta
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Involtini Di Tonno
- Torta Rustica Arcobaleno
- Crostoni Al Taleggio

Crema Fredda Al Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Spremere i limoni.
Aprire a metà gli avocado, eliminare i noccioli e scavare la polpa. Frullarla subito con il succo dei limoni, 50 cl di acqua fredda, sale.
Tagliare a julienne molto sottile il salmone.
Dividere la crema in 4 fondine e guarnire con il salmone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado grandi maturi
- 2 limoni
- 50g di salmone affumicato (fette da 50 g)
- sale

Ricette simili

- Crema D'avocado Al Salmone Affumicato
- Involtini Al Salmone
- Avocado Al Salmone
- Terrina Di Salmone
- Mousse Di Salmone E Avocado

Crema Fredda Di Formaggio All'inglese

Antipasto a base di formaggio cheshire

Ricetta

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.
Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci. Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di formaggio cheshire
- 80g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna
- per decorare:
- 4 gherigli di noci (gherigli tagliati a metà)

Varianti

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (4)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)

Ricette simili

- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Roulade Al Mascarpone
- Pane E Noci
- Pancarré Campagnolo
- Polpette Alle Noci

Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.

Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci. Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di formaggio taleggio
- 80g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna
- per decorare:
- 4 gherigli di noci (gherigli tagliati a metà)

Varianti

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (4)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)

Ricette simili

- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Roulade Al Mascarpone
- Pane E Noci
- Pancarré Campagnolo
- Polpette Alle Noci

Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)

Antipasto a base di formaggio gorgonzola dolce

Ricetta

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.
Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci. Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di formaggio gorgonzola dolce
- 80g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna
- per decorare:
- 4 gherigli di noci (gherigli tagliati a metà)

Varianti

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (4)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)

Ricette simili

- Avocado Alle Noci
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Pane E Noci
- Mousse Di Gorgonzola
- Roulade Al Mascarpone

Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (4)

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.
Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci. Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di formaggio emmenthal
- 80g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna
- per decorare:
- 4 gherigli di noci (gherigli tagliati a metà)

Varianti

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)

Ricette simili

- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Roulade Al Mascarpone
- Pane E Noci
- Pancarré Campagnolo
- Polpette Alle Noci

Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.
Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci. Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di formaggio parmigiano
- 80g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna
- per decorare:
- 4 gherigli di noci (gherigli tagliati a metà)

Varianti

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (4)

Ricette simili

- Pane E Noci
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Polpette Alle Noci
- Roulade Al Mascarpone
- Pancarré Campagnolo

Crema Fritta Ai Fagioli

Antipasto a base di fagioli

Ricetta

Frullate appena i fagioli in modo da spezzarli senza sminuzzarli troppo. Metteteli in una ciotola e copriteli con abbondante acqua fredda. Lasciateli a bagno per 24 ore. Trascorso questo tempo, immergete le mani nella ciotola e smuoveteli, quindi eliminate con una schiumarola le bucce venute in superficie.
Scolate i fagioli e frullateli di nuovo fino a ottenere una crema.
Unite la cipolla, anch'essa frullata, e il coriandolo sminuzzato.
Salate e mescolate bene il tutto.
Scaldate 2 tazze d'olio di palma do di oliva in una padella a fuoco moderato.
Prelevate la crema a cucchiaiate e fatela cadere nell'olio caldo aiutandovi, per staccarla, con un altro cucchiaio. Friggetene 6 o 7 per volta. Quando sono croccanti da una parte, girateli e friggeteli dall'altro lato. Deponeteli su un foglio di carta assorbente e proseguite nello stesso modo fino a quando avrete esaurito l'impasto. Serviteli caldi o tiepidi. Sono buoni così, ma potete anche aprirli un poco nel mezzo e insaporirli con qualche goccia di tabasco. Gustati appena fritti sono uno spuntino delizioso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fagioli secchi
- 3 rametti di coriandolo fresco o menta
- sale
- olio di palma (o olio d'oliva)
- 1 cipolla

Ricette simili

- Crema Fritta Di Fagioli
- Acarajé
- Moqueca Di Pesce
- Pasticcio Con Verdure
- Posa Cunzata A Ra Pignata

Crema Fritta Di Fagioli

Antipasto a base di fagioli secchi

Ricetta

Frullate per qualche attimo i fagioli in modo da spezzarli senza sminuzzarli troppo. Metteteli in una ciotola e copriteli con abbondante acqua fredda. Lasciateli a bagno per 24 ore. Trascorso questo tempo, immergete le mani nella ciotola e smuoveteli, quindi eliminate con una schiumarola le bucce venute in superficie.
Scolate i fagioli e frullateli di nuovo fino a ottenere una crema.
Unite la cipolla, anch'essa frullata e il coriandolo sminuzzato.
Salate e mescolate bene il tutto.
Scaldate 2 tazze d'olio di palma o di oliva in una padella a fuoco moderato.
Prelevate la crema a cucchiaiate e fatela cadere nell'olio caldo aiutandovi, per staccarla, con un altro cucchiaio.
Friggete 6 o 7 acarajé per volta. Quando sono croccanti da una parte, girateli e friggeteli dall'altro lato. Deponeteli su un foglio di carta assorbente e proseguite nello stesso modo fino a quando avrete esaurito l'impasto.
Servite gli acarajé caldi o tiepidi. Sono buoni così, ma potete anche aprirli un poco nel mezzo e insaporirli con qualche goccia di tabasco. Gli acarajé sono una specialità tipica di Bahia, dove si possono gustare per la strada. Li preparano in banchetti improvvisati le bahiane e, gustati appena fritti, sono uno spuntino delizioso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fagioli secchi (fagioli cannellini)
- 1 cipolla
- alcuni rametti di coriandolo fresco (o menta)
- sale
- olio di palma (o olio d'oliva)

Ricette simili

- Acarajé
- Crema Fritta Ai Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Bruschetta Wurstel E Fagioli
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini

Crema Rosata

Antipasto a base di patate

Ricetta

Tagliare in 4 pezzi il sedano pelato e farlo lessare in acqua salata per 15 minuti, poi scolarlo. In 1 casseruola far sciogliere il burro, unirvi la farina, poi versare poco alla volta e sempre mescolando il brodo.
Unire il sedano, i pomodori a pezzi, le patate sbucciate e tagliate a fettine e cuocere 1 ora.
Passare le verdure e il brodo nel passaverdura e rimettere sul fuoco, riportare a ebollizione, unire il latte, mescolare e servire con i crostini di pane fritti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cuore di sedano
- 3 patate
- 3 pomodori pelati
- 2 cucchiai di farina
- burro
- 150 cl di brodo
- 25 cl di latte
- sale
- alcuni di crostini di pane fritti

Ricette simili

- Crema Di Fagioli
- Crostini Alla Crema Di Formaggio
- Crema Di Fagiolini (2)
- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Crema Di Prosciutto

Crema Saporita Alle Fave

Antipasto a base di fave secche

Ricetta

Passate le fave sotto l'acqua corrente, poi mettetele in una casseruola, unite dell'acqua in modo da coprirle per circa due dita e cuocetele senza mai mescolarle, coperte e a fuoco basso, per circa 40 minuti, finché cioè risulteranno disfatte.

Lavate la catalogna e lessatela al dente in acqua bollente salata, poi scolatela, strizzatela bene e conditela in una ciotola con il succo di pompelmo, l'aglio tritato finemente e peperoncino a piacere. A fine cottura, passate le fave al passaverdura fino a ottenere una crema che distribuirete in 4 ciotole.

Sistemate al centro la catalogna, completate con un filo d'olio e servite con il pane tagliato a fette e tostato sotto il grill del forno. Se utilizzate fave fresche, calcolate il tempo di lessatura in acqua attorno ai 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fave secche sbucciate
- 500g di insalata catalogna
- 1/2 di pompelmo giallo (succo)
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino in polvere
- per servire:
- 1 filoncino di pane

Ricette simili

- Torta Rustica (2)
- Bruschetta Alla Marinara
- Caesar's Salad
- Caesar's Salad (2)
- Toscano Alla Scamorza

Creme Di Robiola Insaporite

Antipasto a base di robiola

Ricetta

Una maniera per gustare il formaggio (formaggi molli, tipo robiola) è quello di mescolarci delizie: aglio a pezzetti, oppure erbette tritate. Peraltro una buona cremina per farcire panini si ottiene anche mescolando robiola morbida con tonno e frullando il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio robiola
- aglio a pezzetti oppure erbette tritate
- tonno (facoltativo)

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Bruss Casalingo O Artigianale
- Antipasto Di Ovu Ri Tunnu
- Crostata Alle Olive
- Pani Ca Meusa

Crepes

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere 3 uova con un pizzico di sale, incorporatevi 125 g di farina e diluite con un quarto di latte; fate riposare per mezz'ora (importantissimo!).
Scaldate un padellino di 15 cm di diametro, spennellatelo di burro, versatevi, fuori dal fuoco, un mestolino di pastella e fatela scorrere sul fondo; rimettete sul fuoco e cuocete la crepe dai due lati.
Procedete così fino ad esaurire la pastella.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 125g di farina
- 25 cl di latte
- burro

Varianti

- Crepes (2)
- Crepes (3)
- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto
- Crepes Ai Funghi
- Crepes Ai Funghi (2)
- Crepes Ai Funghi (3)
- Crepes Al Prosciutto
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crepes Alla Maniera Belga
- Crepes Alle Acciughe
- Crepes Alle Erbe

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Roulade Al Mascarpone
- Fazzoletti Con Asparagi
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Crepes (2)

Antipasto a base di uova

Ricetta

Amalgamare il tutto.
Mantecare il burro con la pastella risultata e versare il contenuto nella padella (quanto ne basta per ogni singola Crepe).
Imbottire di cioccolato (nutella solitamente) il disco di pasta, piegarlo e ripiegarlo fino a formare un triangolo e farci nevicare sopra lo zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- zucchero
- 50g di burro
- 2 cucchiai di farina

Varianti

- Crepes
- Crepes (3)
- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto
- Crepes Ai Funghi
- Crepes Ai Funghi (2)
- Crepes Ai Funghi (3)
- Crepes Al Prosciutto
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crepes Alla Maniera Belga
- Crepes Alle Acciughe
- Crepes Alle Erbe

Ricette simili

- Frittelle Della Nonna
- Dolce Signora Seme
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Di Zucchine (2)
- Panini Rigonfi Al Vapore

Crepes (3)

Antipasto a base di uova

Ricetta

In un'insalatiera, mischiare 500 g di farina con 50 cl di latte e 50 cl d'acqua fino a ottenere una pasta fluida.
Aggiungere, allora, 6 uova frullate con 2 pizzichi di sale e due cucchiai grandi d'olio d'oliva.
Lasciare riposare per 1 o 2 ore. Poi, ungere una padella antiaderente e versarvi un cucchiaio grande di pasta: lasciare cuocere 30 secondi per ogni lato.
Infarcire a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 50 cl di latte
- 50 cl di acqua
- 6 uova
- 2 pizzichi di sale
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Varianti

- Crepes
- Crepes (2)
- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto
- Crepes Ai Funghi
- Crepes Ai Funghi (2)
- Crepes Ai Funghi (3)
- Crepes Al Prosciutto
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crepes Alla Maniera Belga
- Crepes Alle Acciughe
- Crepes Alle Erbe

Ricette simili

- Polentine Fritte
- Torta Pasqualina
- Cromesqui Al Formaggio
- Frittella Polacca
- Torta Di Asparagi (3)

Crepes Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Preparare la pastella sbattendo con una frusta la farina, le uova, il latte, il sale e il pepe.
Lessare a vapore le punte di asparagi, passarle al mixer e unirle alla ricotta, salare e pepare.
Cuocere le crepes in una padella unta di burro. Riempirle con il composto agli asparagi e sistemarle in una teglia imburrata. Coprirle con la panna mescolata al grana e alla noce moscata e gratinare in forno già caldo a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina
- 3 uova
- latte
- burro
- sale
- pepe
- 300g di punte d'asparagi
- 350g di ricotta
- 100g di panna liquida
- 50g di formaggio grana grattugiato
- noce moscata

Varianti

- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto

Ricette simili

- Soufflé Di Grana
- Uova Sode Parmensi
- Crostata Agli Asparagi
- Roulade Al Mascarpone
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Crepes Agli Asparagi (2)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate gli asparagi per un quarto d'ora. Sgocciolateli, eliminate la parte più dura del gambo, tritateli grossolanamente e insaporiteli in una noce di burro.
Preparate le crepes, spennellatele con la panna, cospargetele di formaggio grattugiato, adagiatevi sopra gli asparagi e arrotolatele.
Allineate le frittatine in una pirofila imburrata, spruzzatele con la panna liquida, distribuite qualche fiocchetto di burro, spolverizzate di formaggio grattugiato.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e fate gratinare.
Ritirate, tagliate ogni involtino in tre o quattro cilindretti

Ingredienti per 12 persone

- 800g di asparagi
- 50g di formaggio grattugiato
- panna
- burro
- sale

Varianti

- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto

Ricette simili

- Omelette Agli Asparagi
- Crostata Agli Asparagi
- Vol-au-vent Primavera
- Crostoni Agli Asparagi
- Sfogliatine Golose

Crepes Agli Asparagi (3)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Preparate le crepes: sbattete le uova con l'acqua, il latte, la farina e un cucchiaino di sale.
Lasciate riposare per una mezz'ora e poi, versando in un pentolino ben unto col burro la pastella, preparate tante crepes molto sottili (non dovete cuocere la crepe più di 30 secondi per lato).
Pulite e lessate gli asparagi in acqua salata.
Tagliate le punte a una lunghezza di circa 6 centimetri, mettete il resto nel mixer e frullatelo per ottenere una purea che mescolerete alla ricotta.
Farcite le crepes con la crema di ricotta, aggiungete le punte di asparagi, chiudete e disponete le crepes in un piatto da portata.
Fate fondere il burro a bagnomaria.
Irrorate col burro fuso le crepes e una spolverate con la noce moscata prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 130g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 20 cl di latte
- burro
- 400g di asparagi
- 250g di ricotta
- noce moscata
- 50g di burro

Varianti

- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto

Ricette simili

- Torta Di Asparagi (3)
- Roulade Al Mascarpone
- Fazzoletti Con Asparagi
- Sformato Di Zucca Al Limone
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Crepes Agli Asparagi (4)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Sbattere le uova con la farina, salare e diluire con il latte.
Lessare gli asparagi.
Dorare nel burro l'aglio, toglierlo e unire il prosciutto a dadini, poi gli asparagi a pezzetti e il prezzemolo tritato. Con la pastella preparare le crepe in un padellino antiaderente unto riempirle con il composto di asparagi e il parmigiano. Adagiarle in una pirofila, coprire con la besciamella e infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di asparagi
- 100g di farina
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- sale
- 80g di prosciutto cotto
- 30g di formaggio parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 tazza di besciamella lenta

Varianti

- Crepes Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Crepes Agli Asparagi E Prosciutto

Ricette simili

- Torta Di Ricotta Rustica
- Torta Rustica Zia Maria
- Torta Salata Di Ricotta
- Crocchette Saporite (3)
- Vol-au-vent Primavera

Crepes Agli Asparagi E Prosciutto

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Si distendono le crepes sul tavolo e si copre ognuna con una larga fetta di prosciutto dolce, si mette al centro un mazzettino di punte di asparagi lessate e si cospargono con poco burro fuso e parmigiano. Dopo averle arrotolate, si accomodano le crepes in una pirofila imburrata e si cospargono ancora con qualche fiocchetto di burro e parmigiano. Farle gratinare nel forno ben caldo per 10 minuti circa, finché il formaggio si sarà fuso diventando cremoso.

Ingredienti per 4 persone

- alcune di crepes
- alcune fette di prosciutto dolce
- punte di asparagi lessate
- burro
- formaggio parmigiano

Ricette simili

- Salmone Con Asparagi
- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Crostoni Agli Asparagi
- Sfogliata Agli Asparagi
- Pane Ripieno

Crepes Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Pulite i funghi con un panno umido. Tagliateli a fettine sottili e, a fuoco basso, fateli appassire in un tegame con una noce di burro. A metà cottura unite il prezzemolo, salate con moderazione e irrorate con il brandy.

Lasciate evaporare. Su ogni crepe spalmate un cucchiaio di besciamella e sopra uno di funghi, arrotolate.

Adagiate le crepes in una pirofila imburrata, velatele con la besciamella rimasta, cospargetele di formaggio grattugiato e fiocchetti di burro.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10-15 minuti

Ingredienti per 12 persone

- 100g di funghi
- 3 cucchiai di formaggio grattugiato
- 50 cl di besciamella
- burro
- 1 bicchierino di brandy
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Crepes Ai Funghi (2)
- Crepes Ai Funghi (3)

Ricette simili

- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Vol-au-vent A La Reine
- Crostini Ai Funghi
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Paté Delicato Di Pollo

Crepes Ai Funghi (2)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Sbattere le uova con la farina, il burro fuso e il sale.
Versare a cucchiaiate il composto in un padellino unto e cuocere le crepes.
Trifolare i funghi e unirli alla besciamella insieme al formaggio e al prosciutto tagliati a dadini.
Mescolare e riempire con il composto le crepes formando dei fagottini. Sistemarli in una pirofila e mettere in forno a 180 gradi a gratinare.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- sale
- 1 uovo
- 15g di burro
- 1 tazza di besciamella
- 100g di formaggio fontina
- 100g di prosciutto cotto
- 150g di funghi

Varianti

- Crepes Ai Funghi
- Crepes Ai Funghi (3)

Ricette simili

- Crocchette Saporite (3)
- Tartellette Calde Alla Fontina E
- Crescentone
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crepes Tartufate

Crepes Ai Funghi (3)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Amalgamare bene farina, uova, latte e metà burro fuso. Lasciar riposare per 30 minuti in frigo.
Cuocere i funghi nel burro restante e olio, aggiungere panna, cognac, e cuocere non più di 15 minuti.
Fare le crepes con la pastella, mettervi 1 cucchiaio di funghi, fare un fagottino e legarlo con erba cipollina o strisce di porro sbollentato.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di funghi
- 250g di farina bianca
- 3 uova
- 40g di burro
- 50 cl di latte
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di cognac

Varianti

- Crepes Ai Funghi
- Crepes Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Babà Salato In Salsa Rosa
- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Panini Di Poldo

Crepes Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Formare una pastella liquida con la farina, il latte e le uova già sbattute a parte; salare.
Versare 3 cucchiai di questa pastella in 1 piccola padella appena imburrata. Quando la crepe si sarà rappresa, girarla e farla dorare dall'altra parte.
Procedere in questo modo fino a terminare la pastella.
Farcire ogni crepe con 1 fetta di prosciutto cotto e qualche dadino di mozzarella, arrotolarla e disporla con le altre in 1 teglia imburrata e mettere in forno caldo a 180 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di farina
- 4 cucchiai di latte
- 5 uova
- burro
- 200g di prosciutto cotto
- 1 mozzarella
- sale

Varianti

- Crepes Al Prosciutto E Fontina

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Panzerotto Verace (3)
- Rustica Al Formaggio
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Tramezzini Di Mozzarella

Crepes Al Prosciutto E Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Preparate le crepes. Su ognuna distribuite un po' di prosciutto tritato e la fontina tagliata a dadini di uguale misura. Arrotolatele e allineatele in una pirofila imburrata. Copritele con la besciamella, cospargetele con il formaggio grattugiato e un pizzico di noce moscata.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e lasciate gratinare.
Potete servire le crepes intere o divise in due tronchetti tagliati in diagonale

Ingredienti per 12 persone

- 200g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio fontina
- 50 cl di besciamella
- formaggio grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- burro

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Prosciutto In Crosta
- Tartellette Calde Alla Fontina E
- Torta Ai Broccoletti
- Crocchette Saporite (3)

Crepes Alla Maniera Belga

Antipasto a base di latte

Ricetta

Mescola l'uovo con la farina e diluisci con il latte versato a poco a poco e il burro. Fai riposare la pastella per una mezz'ora poi ungi una padellina di circa 30 cm di diametro, possibilmente antiaderente così devi usare meno burro, e versi l'impasto un mestolino alla volta, cercando di coprire tutto il fondo della padella, appena si colora volti la crepe e quando è pronta puoi farcirla sia con cose dolci (marmellata, cioccolata, zucchero e limone, liquori...) che con cose salate (prosciutto, formaggio, erbe...).

Ingredienti per 4 persone

- 90g di farina
- 150g di latte
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di burro fuso

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Cromesqui Al Formaggio
- Crocchette Di Mais (2)
- Ciambelline Di Formaggio
- Cornetti Farciti (2)

Crepes Alle Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Preparate le crepes. In una ciotola lavorate il burro con quattro filetti d'acciughe tritati finemente.
Mescolate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
Spalmate leggermente il composto sulle crepes. Al centro di ognuna ponete un filetto d'acciughe intero.
Arrotolate e servite

Ingredienti per 12 persone

- 100g di burro
- 1 vasetto di acciughe

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (5)
- Pane Con Il Burro All'acciuga
- Crostini Al Tartufo
- Crostini Di Acciuga
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga

Crepes Alle Erbe

Antipasto a base di crepes

Ricetta

Preparate le crepes: setacciate la farina con lo zucchero e il sale in una terrina, fate la fontana al centro e rompetevi le uova.
Mescolate gli ingredienti con una frusta, aggiungendo il latte poco alla volta per evitare che si formino dei grumi.
Aggiungete per ultimo l'olio e lasciate riposare l'impasto per circa 1 ora.
Riscaldate una padella antiaderente di 20 centimetri di diametro, pennellatela leggermente di olio, versate un mestolino di composto e distribuitelo uniformemente sul fondo facendo ruotare la padella. Appena la crepe è cotta su un lato, staccate i bordi con una spatola di legno e rigiratela: cuocetela per 1 minuto sul secondo lato poi lasciatela scivolare su un piatto.
Preparate allo stesso modo altre 12 crepes.
Preparate la salsa sciogliendo il burro in una casseruola insieme a qualche fettina di aglio tritata finemente, unite la farina e tostatela nel burro per un minuto.
Versate il latte poco alla volta, mescolando accuratamente.
Cuocete la salsa fino al primo bollore senza smettere di mescolare, toglietela dal fuoco, conditela con sale, pepe, il parmigiano e una grattatina di noce moscata.
Unite le erbe lavate e tritate finemente.
Spalmate ogni crepe con 2 cucchiai di salsa, ripiegandola in quattro, a ventaglio, e appoggiatela su un piatto da forno. Quando le avrete farcite tutte passatele in forno caldo per qualche minuto prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 120g di farina
- 25 cl di latte
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di zucchero
- 1 pizzico di sale
- per la salsa:
- 40 cl di latte
- 40g di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Roulade Al Mascarpone
- Soufflé Di Formaggio (4)
- Soufflé Di Parmigiano
- Tartra
- Crespelle Ai Calamaretti

Crepes Con Ripieno Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Preparate le crèpes sbattendo le uova e stemperandovi dentro la farina, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio, diluendo con latte sufficiente per ottenere una pastella semiliquida che cuocerete a cucchiaiate nella crepiera.
Fate un soffritto delicato con aglio e cipolla in poco olio e stufate i cuori di carciofi mondati delle foglie dure e tagliati in quattro, bagnandoli con il vino bianco e insaporendoli con un pizzico di timo e un cucchiaio di prezzemolo tritato. Quando saranno cotti, inseriteli nelle crèpes, sigillando bene i bordi con uovo sbattuto.
Disponete i fagottini in una teglia da forno unta di burro, copriteli di besciamella, parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.
Fate gratinare per 15 minuti a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 6 carciofi teneri
- 6 cucchiai di farina
- 4 uova
- timo
- prezzemolo
- noce moscata
- 1 confezione di besciamella pronta
- aglio
- cipolla
- burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Quiche Ai Carciofi
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Torta Di Carciofi (4)

Crepes Di Borraggine

Antipasto a base di borraggine

Ricetta

Sbollentare la borraggine, tritarla insieme alla scamorza, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.
Preparare le crepes ed arrotolarle col ripieno di borraggine.
Completare la cottura in forno per 8 minuti cospargendo con altra scamorza.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 fascio di borraggine
- 1 uovo
- 50g di farina
- 40g di formaggio scamorza
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Spinaci (3)
- Crocchette Al Groviera
- Cornetti Farciti (2)
- Stuzzichini Al Groviera
- Roulade Al Mascarpone

Crepes Di Gianni

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Fare l'impasto per le crepes: farina impastata con le uova, versare il latte piano frustando il contenuto, aggiungere un goccio di sale.
Fare le crepes con l'apposita padella, soffriggere l'aglio in olio di semi e peperoncino (poco), aggiungere i frutti di mare far insaporire, bagnare con il vino bianco, fare evaporare il vino, aggiungere i pomodori pelati; insaporire con sale e pepe far cuocere un'ora prendere le crepes bagnarle nella salsa cotta dei frutti di mare, da entrambe i lati, ripiegare a fazzoletto la crepe (una volta a metà, e una seconda volta ancora a metà) disporla in una padella versandoci sopra la salsa e i frutti bagnare con lo spumante, coprire con coperchio e far sobbollire per circa 1 minuto.
Servire la crepe a fazzoletto con sopra i frutti ed una fettina di arancio, strizzare un'altra fettina d'arancio sulla crepes e servire con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 9 persone

- 6 uova
- 120g di farina
- 30 cl di latte
- 500g di frutti di mare
- 1000g di pomodori pelati
- vino bianco
- vino spumante secco
- aglio
- olio di semi
- poco di peperoncino
- sale
- pepe
- prezzemolo
- 1 arancia

Ricette simili

- Fricassea Di Mare
- Pitta Pizzulata
- Frutti Di Mare Pasticciati
- Crostini Di Mare Alla Portofino
- Crostini Con Funghi In Guazzetto

Crepes Di Grano Saraceno Alle Mele Renette

Antipasto a base di mele renette

Ricetta

Preparare delle crepes molto sottili e farcirle con piccole fette di mele renette scottate nel burro ed amalgamare con marmellata di mele cotogne e miele.
Mettere al forno con sopra zucchero caramellato.

Ingredienti per 4 persone

- 8 crepes di grano saraceno
- 4 mele renette
- 2 cucchiai di marmellata di mele cotogne
- 2 cucchiai di miele
- burro
- zucchero

Ricette simili

- Mele E Sedano
- Insalata Gran Paradiso
- Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero
- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio
- Pizza Dessert

Crepes Di Pollo Con Salsa Olandese

Antipasto a base di pollo

Ricetta

In una terrina mescolare olio, aglio, succo di limone, vino, sale, pepe, basilico, unire il pollo in piccoli bocconcini e farlo marinare per una notte.
Scolare e cuocere sulla griglia calda per pochi minuti, riempire le crepes, arrotolare, e mettere in una casseruola imburrata, coprire con salsa olandese e cuocere in forno per 8-10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- aglio
- succo di limone
- vino
- sale
- pepe
- basilico
- carne di pollo
- salsa olandese

Ricette simili

- Arancine Di Riso
- Bruschetta Ai Fegatini
- Paté Di Fegatini
- Olive Ripiene
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli

Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto

Antipasto a base di radicchio di treviso

Ricetta

Tritare e far appassire la cipolla con un po' d'olio, aggiungere tutti gli ingredienti e cuocere. **Preparare** le crepes e riempirle con il ripieno, legare con un filo vegetale e servire.

Ingredienti per 4 persone

- per le crepes:
- 2 uova
- 80g di farina 00
- 150g di latte
- per il ripieno:
- 1/2 di cipolla
- 1 radicchio di treviso
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di mandorle tritate
- 3 fette di prosciutto
- 50g di pinoli

Ricette simili

- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Calcioni Di Ascoli
- Crepes Tartufate
- Crostini In Agrodolce
- Fazzoletti Con Asparagi

Crepes Imperiali

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Mettere nella padella le noci di burro con lo scalogno tritato, far rosolare, aggiungere le crepes preparate in cucina precedentemente e farcite con il salmone e la vellutata.
Aggiungere un cucchiaio di fumetto di pesce, far cuocere per qualche minuto, poi flambare con il cognac; infine unire la crema di latte ed amalgamare il tutto.
Mettere le crepes nel piatto e guarnire con dei filettini di salmone affumicato.

Ingredienti per 3 persone

- 3 crepes
- 6 fette di salmone affumicato
- 1 scalogno
- 3 noci di burro
- 6 cucchiai di crema di latte
- 1/2 bicchiere di cognac
- 6 cucchiai di vellutata di pesce
- 1 mestolo di fumetto di pesce
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Mousse Di Salmone Con Crema
- Paté Di Salmone (2)
- Lax Smorga
- Mousse Di Trota Al Tartufo

Crepes Salate Farcite

Antipasto a base di uova

Ricetta

Mettere tutto nel robot sino a quando non è tutto omogeneo. Attacco la padella e quando la lucina si spegne immergo la padella nel suo piattino dove avrò messo un bel po' di pastella, se è troppo solida ogni tanto aggiungo latte. Munisciti di un cucchiaino perché al centro della crepe si forma sempre un buchino che tappo con un poco di pastella. Cuocio da un lato solo e poi il ripieno lo metto dal lato piỳ scuro. La pastella la puoi preparare anche il giorno prima.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 50 cl di latte
- 400g di farina

Ricette simili

- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crepes Alle Erbe
- Dischi Al Prosciutto
- Fagottini Di Crepes

Crepes Tartufate

Antipasto a base di crepes

Ricetta

Preparate le crepes: sbattete in una terrina l'uovo con il sale, unite la farina setacciata e qualche cucchiaio di latte freddo.
Mescolate per avere un composto senza grumi, quindi diluitelo con il resto del latte.
Mettete sul fuoco un padellino unto di burro, versatevi un quarto circa del composto e fate dorare la crepe prima da un lato e poi dall'altro. Ungendo ogni volta il padellino preparate allo stesso modo altre 3 crepes.
Stendete su ognuna una fetta di prosciutto e una di fontina e completate con qualche lamella di tartufo.
Arrotolate le crepes in modo che formino un doppio cilindro, pareggiatele alle due estremità, sistematele in una pirofila unta di burro e infornatele a 190 gradi circa per una decina di minuti dopo averle cosparse di fiocchetti di burro.
Servite le crepes calde ma non bollenti.

Ingredienti per 2 persone

- per le crepes:
- 1 bicchiere di latte
- 1 uovo
- 40g di farina
- 40g di burro
- sale
- per il ripieno:
- 4 fette di prosciutto cotto magro
- 4 fette sottili di formaggio fontina
- 1 tartufo bianco piccolo

Ricette simili

- Crescentone
- Torta Rustica Zia Maria
- Cornetti Farciti (2)
- Panzerotto Verace (3)
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo

Crescentone

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Preparare l'impasto con la farina, il lievito di birra sciolto nel latte tiepido, un pizzico di sale ed il burro ammorbidito. Lasciar riposare per 30 minuti.
Imburrare una teglia e mettere sul fondo un foglio di pasta spesso circa 1 cm, lasciare i bordi alti.
Mettere il prosciutto e la fontina tagliati a dadini e ricoprire con uno strato di pasta.
Saldare bene i bordi e pennellare la superficie con l'uovo.
Mettere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 50g di burro
- 1 uovo
- 25g di lievito di birra
- 1/2 bicchiere di latte
- 150g di formaggio fontina
- 150g di prosciutto cotto
- sale

Ricette simili

- Brioscine Rustiche
- Torta Salata
- Crepes Tartufate
- Crepes Ai Funghi (2)
- Cornetti Farciti (2)

Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero

Antipasto a base di grano saraceno

Ricetta

Lessare il cavolo e gli spinaci, scolarli e saltarli in padella con olio, cipolla e lardo a listarelle. Disporre il tutto sulle crepes precedentemente preparate, arrotolare e metterle in una pirofila imburrata, coprire con la scamorza fusa con burro e latte, cospargere di parmigiano e gratinare in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di grano saraceno
- 200g di latte
- 1 uovo
- 100g di cavolo nero
- 100g di spinaci
- 100g di lardo
- 200g di formaggio scamorza
- 1/2 di cipolla
- burro
- formaggio parmigiano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Canederli
- Schiacciate Di Scamorza, Piselli E Olive Nere Con Salsa Al Mascarpone
- Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci
- Involtini Di Tonno E Cavolo

Crespelle (2)

Antipasto a base di baccalà ammollato

Ricetta

Sciogliere la farina in acqua formando una pastella, immergere il baccalà ammollato e far friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- farina bianca
- baccalà ammollato
- olio d'oliva

Varianti

- Crespelle (3)
- Crespelle (4)
- Crespelle (5)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crespelle Con Taleggio E Tartufo
- Crespelle Farcite
- Crespelle Fritte
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Ricette simili

- Crocchette Di Baccalà
- Bruschetta Con Ceci E Baccalà
- Ciabattine
- Pane Profumato
- Focaccine Integrali

Crespelle (3)

Antipasto a base di cavoli

Ricetta

Sciogliere la farina in acqua formando una pastella, immergere i cavoli e far friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- farina bianca
- cavoli
- olio d'oliva

Varianti

- Crespelle (2)
- Crespelle (4)
- Crespelle (5)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crespelle Con Taleggio E Tartufo
- Crespelle Farcite
- Crespelle Fritte
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Ricette simili

- Ciabattine
- Pane Profumato
- Focaccine Integrali
- Farinata Bianca
- Focaccia Alla Fontina

Crespelle (4)

Antipasto a base di mele

Ricetta

Sciogliere la farina in acqua formando una pastella, immergere gli spicchi di mela e far friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- farina bianca
- mele in spicchi
- olio d'oliva

Varianti

- Crespelle (2)
- Crespelle (3)
- Crespelle (5)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crespelle Con Taleggio E Tartufo
- Crespelle Farcite
- Crespelle Fritte
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Ricette simili

- Ciabattine
- Pane Profumato
- Focaccine Integrali
- Farinata Bianca
- Focaccia Alla Fontina

Crespelle (5)

Antipasto a base di baccalà

Ricetta

In una scodella sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere a cucchiaiate la farina setacciata e un pizzico di sale, mescolare e lasciar lievitare per circa mezz'ora.
Pulire tutte le verdure ed il baccalà già ammollato, spolverizzare solo le verdure di sale, aspettare dieci minuti e asciugare con carta da cucina.
Tagliare a tocchetti regolari gli ingredienti, immergerli nella pastello e cuocerli in olio bollente, ma non fumante.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di baccalà
- 150g di broccoli
- 5 fiori di zucca
- 150g di cimette di cavolfiore
- 3 mele
- olio d'oliva
- sale
- per la pastella:
- 200g di farina bianca
- 10g di lievito di birra
- acqua
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Crespelle (2)
- Crespelle (3)
- Crespelle (4)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crespelle Con Taleggio E Tartufo
- Crespelle Farcite
- Crespelle Fritte
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Ricette simili

- Bocconcini Di Verdure
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Schiacciata Siciliana
- Barbotta

Crespelle Ai Calamaretti

Antipasto a base di calamaretti

Ricetta

Sgusciate le 2 uova in una ciotola, salate, poi incorporatevi la farina e diluite con il latte freddo e il burro sciolto; insaporite con noce moscata e un po' di prezzemolo tritato, indi mescolate.
Scaldate la padellina, unta di burro, poi versatevi un mestolino di composto e formate una frittatina sottile; cuocetela da entrambi i lati e appoggiatela su un piatto, continuando fino ad esaurimento del composto.
Pulite i calamaretti, poi sminuzzate mezzo spicchio d'aglio con le foglie di un ciuffetto di prezzemolo; mettete in un tegame 2 cucchiai d'olio d'oliva e soffriggetevi il trito, poi aggiungete i calamaretti.
Salate, pepate e abbassate la fiamma, bagnate i calamaretti con mezzo bicchiere di vino e fatene evaporare circa la metà.
Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati.
Unite ai calamaretti un cucchiaio di farina, poi aggiungete circa 13 della besciamella preparate e 2 tuorli d'uovo.
Lasciate intiepidire il composto, poi allargate le crespelle sul tavolo e, su ognuna, disponete un dodicesimo del preparato; piegate a metà e disponetele in una pirofila imburrata, accavallandole un po'. Nappatele con la besciamella e irroratele con il burro fuso.
Passate la preparazione al forno a 200 gradi per circa 15 minuti e poi servitela.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di calamaretti piccoli teneri
- 35g di burro
- 2 uova
- aglio
- prezzemolo
- farina bianca
- olio d'oliva
- vino bianco secco
- sale
- pepe
- per le crespelle:
- 250g di latte
- 125g di farina bianca
- 30g di burro
- 2 uova
- prezzemolo
- noce moscata
- sale
- per la besciamella:
- 500g di latte
- 45g di farina bianca
- 45g di burro
- sale

Ricette simili

- Sformato Di Formaggio (2)
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Olive Ripiene Fritte
- Soufflé Di Formaggio (4)
- Paté Di Fegato

Crespelle Con Taleggio E Tartufo

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Sbattere 3 uova con sale e pepe; diluire la farina con poco latte e con le uova fare una pastella.
Ricavare 8 crespelle in un tegamino antiaderente. A 1/2 l di latte unire il formaggio a pezzetti e farlo fondere a bagnomaria. Alla crema ottenuta, una volta fredda unire 2 tuorli, il tartufo a scagliette e una macinata di pepe.
Farcire le crespelle con i 3/4 del composto, metterle in una pirofila imburrata e ricoprirle con la crema restante.
Infornare per 10 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova
- 2 cucchiai di farina
- 65 cl di latte
- 200g di formaggio taleggio
- 1 tartufo nero piccolo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crepes Tartufate
- Margottini
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Fagottini Di Radicchio
- Torta Di Finocchi

Crespelle Farcite

Antipasto a base di latte

Ricetta

Mettete in una terrina la farina e il sale.
Versate a filo il latte mescolando con una forchetta, quindi incorporate le uova e mescolate sino a ottenere un composto liscio.
Ungete con poco burro una padella antiaderente; quando sarà calda, versatevi un quarto del composto. Dopo 1 minuto voltate la crespella e quando si sarà solidificata mettetela sopra un piatto.
Ripetete l'operazione utilizzando il restante composto e imburrando la padella.
Passate al setaccio la ricotta; tritate prezzemolo e basilico; tagliate finemente l'erba cipollina.
Mescolate le erbe, i gherigli spezzettati e la ricotta e disponetele sulle 4 crespelle, arrotolatele tagliatele a metà e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 uova
- 10g di burro
- 80g di ricotta
- prezzemolo
- 8 fili di erba cipollina
- basilico
- 2 noci
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Gougere Al Formaggio
- Dips
- Uova Arcobaleno
- Canederli Di Formaggio
- Schlutzer Tirolesi

Crespelle Fritte

Antipasto a base di baccalà

Ricetta

In una scodella sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere a cucchiaiate la farina setacciata e un pizzico di sale, mescolare e lasciar lievitare per circa mezz'ora.
Pulire tutte le verdure ed il baccalà già ammollato, spolverizzare solo le verdure di sale, aspettare dieci minuti e asciugare con carta da cucina.
Tagliare a tocchetti regolari gli ingredienti, immergerli nella pastella e cuocerli in olio bollente, ma non fumante.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di baccalà
- 100g di broccoli
- 4 fiori di zucca
- 100g di cimette di cavolfiore
- 2 mele
- olio d'oliva
- sale
- per la pastella:
- 200g di farina bianca
- 10g di lievito di birra
- 20 cl di acqua
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crespelle (5)
- Bocconcini Di Verdure
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Schiacciata Siciliana

Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Preparare le crepes e saltarle in padella con lardo e olio. Farcirle con radicchio tagliato a listarelle e saltato in olio e cipolla.
Imburrare una pirofila e disporvi le crepes arrotolate coprendole col taleggio fatto fondere prima col burro.
Cospargere con parmigiano e infornare a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 25 cl di latte
- 1 radicchio di chioggia
- 250g di formaggio taleggio
- 1 noce di burro
- cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- lardo
- formaggio parmigiano

Ricette simili

- Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Quiche Ai Carciofi

Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

In una ciotola, mescolate i due tipi di farina. Unitevi un pizzico di sale, le uova e stemperate tutto con il latte, finché avrete ottenuto una pastella ben liscia e colante. Nella padellina per le crepe, fate fondere una noce di burro.
Aggiungete quest'ultimo, sciolto, alla pastella, mescolate bene, quindi versatela a mestolini nella padella unta e calda, ricavando una crespellina, che girerete appena cotta su un lato. Ricavatene in tutto 8.
Stemperate poi la robiola, lavorandola con un cucchiaio di legno insieme con una cucchiaiata di miele.
Spalmate il composto sulle crespelle, ripiegatele in 4, a fazzoletto, e disponetele su un piatto, tenendole in caldo. Accompagnatele con il miele, che verserete a filo su ogni porzione al momento del consumo.

Ingredienti per 4 persone

- per le crespelline:
- 100g di latte
- 90g di farina bianca
- 35g di farina di ceci
- 2 uova
- burro
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 200g di formaggio robiola
- 120g di miele d'acacia

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Cartellate (3)
- Schlutzer Tirolesi
- Torta Pasqualina (5)
- Bocconcini Di Verdure

Crocchè

Antipasto a base di patate novelle

Ricetta

Lavate le patate e fatele bollire in abbondante acqua salata per circa 40 minuti. Scolatele, pelatele e passatele al setaccio unendo parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.
Friggete in abbondante olio di semi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di patate novelle
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- per friggere:
- abbondante di olio di semi

Ricette simili

- Panelle (2)
- Enchiladas De Pollo
- Bruschette In Insalata
- Panzerotti Alla Meridionale
- Sgonfiotti Saporiti

Crocchette Ai Formaggi

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Preparare la besciamella e cuocerla per 10 minuti.
Incorporare i formaggi tagliati a dadini, il grana grattugiato, 2 tuorli, amalgamare bene e far riposare in frigo per 1 ora.
Formare delle crocchette, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto con poco sale e poi nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- per la besciamella:
- 60g di burro
- 100g di farina
- 25 cl di latte
- 1 dado
- 50g di formaggio emmenthal
- 50g di formaggio fontina
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 3 uova
- farina
- pangrattato
- poco di sale
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Canederli Di Formaggio
- Crocchette Saporite (2)
- Crocchette Saporite (4)
- Torta Salata Di Ricotta
- Cromesqui Al Formaggio

Crocchette Ai Semi Di Papavero

Antipasto a base di semi di papavero

Ricetta

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Raccoglietele in una ciotola e amalgamatevi prima l'Emmenthal a scagliette, poi un cucchiaio di erbe aromatiche finemente tritate, regolate il sale e un pizzico di pepe. Con il composto formate delle crocchette tonde. Passatele nelle uova sbattute e nel pangrattato cui avete aggiunto due cucchiai di semi di papavero.
Friggete le crocchette in olio caldo, quando sono dorate ritiratele, asciugatele su carta da cucina e servite. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Rosso DOC, Morellino Di Scansano DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di patate
- 200g di formaggio emmenthal
- 2 uova
- pangrattato
- basilico
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- 2 cucchiai di semi di papavero
- olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Torta Alla Rucola E Taleggio
- Crocchette Di Formaggio
- Salatini Sfiziosi
- Frollini Al Formaggio
- Girelle E Panini Al Formaggio

Crocchette Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Porre la besciamella in 1 casseruola, su fuoco moderato e, con 1 spatola di legno, farla addensare.
Togliere dal fuoco e unirvi prima 1 uovo e poi, ad uno ad uno, 2 tuorli.
Rigirare bene e a lungo, quindi aggiungere il formaggio grattugiato e la noce moscata; lasciar intiepidire.
Prendere il composto, formare delle crocchette, passarle prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e friggerle nell'olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 1/2 tazze di besciamella densa
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- noce moscata
- 1/2 tazza di pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- Crocchette Al Formaggio (2)

Ricette simili

- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Crocchette Al Groviera
- Soufflé Di Formaggio
- Soffiato Di Semola
- Involtini Di Prosciutto (7)

Crocchette Al Formaggio (2)

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Cuocere il riso, per 25 minuti, in 1 casseruola con il latte, 1/2 bicchiere d'acqua e 1 presa di sale. Poi scolarlo e rovesciarlo in 1 fondina e lasciarlo intiepidire.
Unire 1 uovo, sbattuto, il grana, la noce moscata e il pepe.
Lasciare che il riso si raffreddi bene, poi con 1 cucchiaio ricavarne dei cilindretti e arrotolarli con le mani infarinate. Passarli nell'uovo rimasto, sbattuto e salato, e poi nel pangrattato.
Friggere le crocchette in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di riso
- 50 cl di latte
- 2 uova
- 5 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- farina
- noce moscata
- pangrattato
- olio d'oliva
- 1 presa di sale
- pepe

Varianti

- Crocchette Al Formaggio

Ricette simili

- Crepes Agli Asparagi
- Arancini Di Granturco
- Bocconcini Delicati
- Arancini Allo Speck
- Quiche Ai Porri (2)

Crocchette Al Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, unite la farina e cuocete per pochi minuti.
Bagnate con il latte, rimestate fino ad amalgamare bene il tutto e fate cuocere per 20 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo indicato togliete la casseruola dal fuoco ed incorporate alla besciamella i tuorli, uno alla volta.
Portate nuovamente ad ebollizione il composto, quindi passatelo attraverso un setaccio fine. A questo punto unitevi il Groviera e il Pecorino grattugiati, la noce moscata, le foglioline di timo e il sale necessario.
Stendete il composto su un vassoio rettangolare (16 x 12 cm), rivestito con un foglio d'alluminio imburrato, e fatelo riposare, coperto, per circa un'ora e mezzo. Dopodichè, tagliate il composto in tre strisce uguali, poi dividete ciascuna di esse in rettangoli larghi circa 1,5 cm.
Impanate le crocchette passandole nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato; ripetete la sequenza per due volte.
Friggete le crocchette in una padella con olio bollente (200 gradi) per circa 3 minuti. Man mano che sono dorate, scolatele, fatele sgocciolare su della carta assorbente da cucina e servitele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio groviera
- 30g di formaggio pecorino
- 1 grattatina di noce moscata
- sale
- 1 rametto di timo
- 1 tazza di farina
- 1 uovo
- 150g di pangrattato
- olio per friggere
- per la besciamella:
- 30g di burro
- 35g di farina
- 25 cl di latte

Ricette simili

- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Crocchette Al Formaggio
- Cromesqui Al Formaggio
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Quiche Lorraine (4)

Crocchette Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Ammorbidire il pane nel brodo, strizzarlo e frullarlo.
Unire 1 uovo, il salmone affumicato e quello al naturale frullati, il grana e la farina. Con il composto formare delle crocchette. Passarle nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato. Friggerle in olio caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pancarré
- brodo
- 2 uova
- 50g di salmone affumicato
- 100g di salmone al naturale
- 1 manciata di formaggio grana grattugiato
- 3 cucchiai di farina
- olio d'oliva
- pangrattato

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Terrina Di Salmone
- Indivia Al Salmone
- Tartine Alla Crema Di Salmone
- Involtini Al Salmone

Crocchette Al Sapore Di Peperone

Antipasto a base di peperoni gialli

Ricetta

Per cominciare, lavate con molta cura i peperoni, asciugateli con della carta assorbente e scottateli in forno disponendoli sulla griglia. Lasciateli intiepidire, privateli della pellicina, apriteli ed eliminate il picciolo, i semi e le coste bianche presenti all'interno. Subito dopo, tagliateli a pezzetti e passateli servendovi di un mixer da cucina. Nel frattempo, lavate per benino anche le patate e lessatele in acqua bollente salata con la buccia per circa 20 minuti. Dopodichè, lasciatele intiepidire, pelatele e passatele allo schiacciapatate.

Fate sgocciolare i filetti di acciughe e tritateli finemente; dividete in seguito il tuorlo dall'albume, disponeteli in due ciotole diverse e sbatteteli. Munitevi di un contenitore nel quale metterete insieme: la purea di peperone, il passato di patate, il trito di filetti di acciughe, il tuorlo, il sale, il pepe e amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

Formate con il palmo delle mani delle crocchette e immergetele per qualche secondo nell'albume. Subito dopo, fatele rotolare nel pangrattato e friggetele in olio ben caldo servendovi di una padella antiaderente. Lasciatele dorare e toglietele dal fuoco. Scolatele su fogli di carta assorbente da cucina e servitele calde.

Suggerimento: potreste spolverizzare le crocchette ancora calde con della paprica in polvere, ma, senza esagerare!

Ingredienti per 4 persone

- 2 peperoni gialli piccoli
- 400g di patate
- 8 filetti d'acciughe
- 1 uovo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Peperoni E Acciughe
- Peperoni All'acciuga
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Pizza Di Patate Alla Pugliese
- Torta Rustica Arcobaleno

Crocchette Di Baccalà

Antipasto a base di baccalà

Ricetta

Per preparare questo antipasto si lessano in acqua bollente e salata 600 g di baccalà ammollato e battuto. Si scola, si trita finemente, se ne eliminano le lische residue e lo si manteca con 1 bicchiere di latte caldo.
Unire 2 uova a questo composto, 1 cucchiaino di spezie varie (a scelta), 1 pizzico di pepe. Con le mani bagnate preparare piccole crocchette che si passeranno velocemente nella farina, in 2 uova sbattute e poi nel pangrattato.
Friggere in olio abbondante e servire calde con insalata di pomodori e cetrioli.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà ammollato e battuto
- 1 bicchiere di latte caldo
- 4 uova
- 1 cucchiaino di spezie
- 1 pizzico di pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crespelle (2)
- Bruschetta Con Ceci E Baccalà
- Olive Ascolane Ripiene
- Supplì (2)
- Icre Nigre (2)

Crocchette Di Fondi Di Carciofo

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Tagliare a dadini i fondi di carciofo; metterli in acqua acidulata.
Sbriciolare la salsiccia e tagliare a pezzetti i funghi dopo averli puliti.
Preparare una besciamella soda con burro, farina, latte.
Scolare e asciugare i carciofi e unirli alla besciamella bollente insieme con funghi e salsiccia. Far raffreddare.
Formare delle crocchette, rigirarle nel pangrattato e friggerle nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di carciofi piccoli
- 40g di burro
- 40g di farina
- latte
- 2 salsiccette di puro suino
- 100g di funghi finferli
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Cromesqui Al Formaggio
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Quiche Ai Carciofi

Crocchette Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Grattugiate grossolanamente il formaggio e mettetelo in una casseruola di smalto; unitevi la farina (o la fecola), tre uova intere, due tuorli, una buona presa di sale, un pizzico di pepe e abbondante noce moscata grattugiata.
Cominciate ad amalgamare gli ingredienti con un cucchiaio di legno, poi piano piano versatevi sopra il latte, sempre mescolando, fino ad avere diluito il composto.
Mettete sul fornello, accendete la fiamma bassa e iniziate la cottura, senza mai smettere di girare. Dal momento in cui si produce il bollore, fate cuocere per altri 5 minuti, sempre rimestando. A cottura ultimata togliete il composto dal fuoco e rovesciatelo su un grande tagliere (o sul tavolo) leggermente inumidito. Con una spatola bagnata (o anche con la lama di un coltello) stendete l'impasto in uno strato alto circa un dito, poi lasciatelo raffreddare e ritagliatevi, con un bicchiere o con uno stampino tagliapasta di forma rotonda, tanti dischetti.
Passate questi prima nella farina, poi nelle restanti uova sbattute con una presina di sale e infine nel pangrattato, dove li rigirerete più volte in modo che la impanatura aderisca bene.
Fate fumare nella friteuse (padella dei fritti) abbondante olio e adagiatevi pochi dischetti alla volta, facendoli dorare bene da entrambe le parti. Man mano che le crocchette sono pronte, sgocciolatele con una paletta, mettetele a perdere l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di formaggio emmenthal
- 50g di farina (o fecola di patate)
- 7 uova
- sale
- pepe
- noce moscata
- 50 cl di latte
- pangrattato
- abbondante di olio di semi
- per infarinare le crocchette:
- farina

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Pan De Qeuijo
- Torta Di Porri (2)
- Crocchette Di Patate (2)
- Crocchette Al Formaggio (2)

Crocchette Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Per il purè usate 3 patate, 1 noce di burro, sale e latte.
Fate scongelare i gamberetti a temperatura ambiente, lavateli e asciugateli bene.
Mettete il purè (preparato per tempo in modo che sia ormai freddo) in una terrina e incorporatevi un uovo intero, una presa di noce moscata e due cucchiai di pangrattato.
Amalgamate bene.
Prendete ora nell'incavo della mano una piccola quantità di purè, mettetevi nel mezzo un gamberetto e lavorate il tutto in modo da formare una crocchetta: passatela prima nelle rimanenti uova sbattute con una presa di sale e successivamente nel pangrattato.
Preparate tutte le crocchette allo stesso modo.
Ponete sul fuoco un grande recipiente per fritti con abbondante olio, fatelo fumare e adagiatevi poche crocchette alla volta, lasciandole ben dorare da tutte le parti. Levatele dall'olio, adagiatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo man mano che saranno pronte.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti surgelati
- 400g di purè
- 3 uova
- noce moscata grattugiata
- pangrattato
- sale
- olio di semi

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Crocchette Di Patate (2)
- Crocchette Di Formaggio
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Insalata Festival

Crocchette Di Gamberi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Stemperare 4 cucchiai di farina in 1/2 bicchiere di latte e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e passare al fuoco, sempre rimescolando, per far addensare. Unirvi 1 cucchiaio di panna e 2 tuorli d'uovo, il succo di 1/2 limone, 2 cucchiai di prezzemolo tritato e 500 g di gamberetti lessati, sgusciati e tritati. Far raffreddare il composto, dividerlo in piccole porzioni, ricavarvi crocchette da passare in 2 albumi d'uovo sbattuti e pangrattato per poi friggerle in olio bollente.
Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di panna
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 di limone (succo)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 500g di gamberetti lessati, sgusciati e tritati
- 2 albumi d'uovo sbattuti
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Di Gamberi E Patate

Ricette simili

- Soffiato Di Semola
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Stuzzichini Ai Gamberetti
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto

Crocchette Di Gamberi E Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare le patate. Intanto sbucciare la cipolla, tritarla e farla appassire in 1 padella con 1 noce di burro. Quindi tritare i gamberetti e mescolarli in 1 ciotola con la cipolla e il prezzemolo.
Sbucciare le patate e passarle nello schiacciapatate, facendo cadere la purea nella ciotola.
Salare, pepare, unire un poco di latte per ottenere un composto ben amalgamato e farlo raffreddare. Poi formare delle crocchette, infarinarle e friggerle in 1 padella con il burro spumeggiante, da ambo le parti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di gamberetti sgusciati
- 3 patate
- 1 cipolla
- prezzemolo tritato
- latte
- farina
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Gamberi
- Paté Di Gamberetti
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Barchette Ai Gamberetti (2)
- Triangoli Arcobaleno

Crocchette Di Granchio

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Mescolare la besciamella con la polpa di granchio frullata con poca panna.
Formare delle crocchette, poi passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle in abbondante burro.
Filtrare il burro di cottura, unirvi 1 cucchiaio di erbe tritate, il succo del limone e versarlo sulle crocchette.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di besciamella
- 200g di polpa di granchio
- panna
- 1 uovo
- pangrattato
- burro
- 1 cucchiaio di erbe tritate
- 1 limone (succo)

Varianti

- Crocchette Di Granchio (2)

Ricette simili

- Soufflé Mignon Di Granchi
- Mousse Di Granchio
- Antipasto Di Riso
- Maryland Crab Cakes
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Crocchette Di Granchio (2)

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Sciogliete il burro in una larga padella e aggiungete le cipolle. Fatele saltare per circa 3 minuti, fin quando non diventano scure.
Togliete la padella dal fuoco e mettetevi dentro la mollica di pane e la polpa di granchio. Nel frattempo in una terrina versate le uova sbattute, il sale, la mostarda e la salsa worcester, e mescolate bene. Aggiungetevi il composto ottenuto alla polpa di granchio, lavorate bene e formate le crocchette (circa 20). Passatele nella farina. In una padella fate scaldare l'olio, e quando è ben caldo friggete le crocchette di granchio per circa 3 minuti, fino a renderle dorate.
Servite con fette di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 60g di burro
- 1 1/2 di cipolla tritata
- 200g di mollica di pane
- 650g di polpa di granchio
- 4 uova sbattute
- sale
- 1 cucchiaino di mostarda in polvere
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 3 cucchiai di panna
- 100g di farina
- olio per friggere
- 1 limone

Varianti

- Crocchette Di Granchio

Ricette simili

- Maryland Crab Cakes
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Indivia Al Granchio
- Barchette Di Polpa Di Granchio
- Frittelle Al Camembert

Crocchette Di Mais

Antipasto a base di mais

Ricetta

Frullate 400 g di mais insieme al liquido contenuto nella scatola; dovete ottenere una crema densa: se il purè è troppo asciutto aggiungete il latte.
Sciogliete il burro in una casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la farina a pioggia.
Mescolate per due minuti a fuoco dolce, senza lasciar prendere colore.
Incorporate la crema di mais, mescolate energicamente con una frusta.
Fate cuocere da quattro a cinque minuti a fuoco dolce, mescolando.
Togliete la preparazione dal fuoco.
Incorporate il tuorlo, sale e pepe e il peperoncino di Caienna.
Aggiungete i grani di mais interi e mescolate.
Tappezzate di pellicola alimentare uno stampo metallico quadrato di 18 o 20 cm di lato. Versatevi la preparazione, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio o con la lama di un coltello, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.
Lasciate indurire per trenta minuti almeno.
Versate la farina in un piatto, sbattete l'uovo in una scodella, versate il pangrattato in un altro piatto.
Dividete la preparazione di mais in dodici porzioni uguali.
Modellate ogni porzione in una crocchetta tondeggiante.
Infarinate le crocchette, passatele nell'uovo e impanatele. Mettetele in frigorifero e lasciatevele per trenta minuti.
Scaldate l'olio per friggere a 160-170 gradi. A questa temperatura un pezzetto di pane diventerà croccante e dorato in pochissimi secondi. Fatevi friggere le crocchette da uno a due minuti, voltandole a metà cottura.
Sgocciolate le crocchette, asciugatele con carta assorbente e servite.
Servite queste crocchette molto calde come contorno a un piatto di carne.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di mais sgranato in scatola
- 4 cucchiai di latte (facoltativo)
- 40g di burro
- 3 cucchiai di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di peperoncino di caienna
- olio per friggere
- sale
- pepe
- per impanare:
- 2 cucchiai di farina
- 1 uovo
- 75g di pangrattato bianco

Varianti

- Crocchette Di Mais (2)

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Frittelle Al Camembert
- Queso Frito
- Crostatine Ai Piselli
- Paté Di Salmone (3)

Crocchette Di Mais (2)

Antipasto a base di mais

Ricetta

Preparare una besciamella densa, mischiarvi il mais e farne delle palline. Infarinarle, passarle nell'uovo e nel pangrattato e friggerle.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mais
- besciamella
- 40g di burro
- 40g di farina
- 250g di latte
- 1 uovo
- pangrattato

Varianti

- Crocchette Di Mais

Ricette simili

- Cromesqui Al Formaggio
- Crocchette Al Groviera
- Crocchette Saporite (3)
- Cornetti Farciti (2)
- Panini Di Mais

Crocchette Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Lavate le melanzane e tagliatele a fettine sottili. Mettetele in un colapasta, salatele abbondantemente. Lasciatele sgocciolare per almeno i ora. Passato questo tempo risciacquatele accuratamente con acqua fredda per eliminare il sale, sgocciolatele e asciugatele con carta assorbente, schiacciando bene per eliminare tutta l'acqua.
Tritate grossolanamente la mozzarella, aggiungete un uovo e il prezzemolo, pepate e mescolate.
Guarnite la metà delle fettine di melanzana con la miscela di mozzarella e uovo, poi coprite con le altre rondelle schiacciando bene per farle aderire.
Scaldate l'olio a 180 gradi.
Rompete l'altro uovo in una scodella, sbattetelo con una forchetta.
Versate il pangrattato in un piatto.
Passate i sandwich di melanzana nell'uovo e impanateli. Quando l'olio per friggere ha raggiunto la temperatura richiesta, e cioè quando un dadino di pane raffermo di 5 cm per lato diventa dorato in cinquanta secondi, immergetevi le crocchette di melanzana in piccole quantità e lasciatele friggere per due minuti, voltandole con una spatola a metà cottura. Quando le crocchette sono ben dorate, toglietele con una schiumarola e sgocciolatele su carta assorbente. Per servire, disponete le crocchette in un cerchio su un piatto di servizio caldo.
Decorate con ciuffetti di prezzemolo e spicchi di limone.
Servite le crocchette accompagnate dallo yogurth in salsiera.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane
- 100g di mozzarella
- 50g di pangrattato bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- olio per friggere
- sale
- pepe
- per servire:
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- alcuni spicchi di limone
- yogurth

Ricette simili

- Crema Di Melanzane (2)
- Supplì Romani
- Olive Ripiene Fritte
- K'ibett Sardine
- Beignets Di Sardine

Crocchette Di Patate (2)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Mettete a cuocere nella pentola 8 patate grosse con la pelle. Quando sono cotte, pelatele e schiacciatele.
Aggiungete alla massa: 1 tuorlo d'uovo, sale, un po' di noce moscata grattugiata e 1/2 cucchiaio di fecola di mais (Maizena).
Impastate bene questa massa quando è ancora calda, mettendo un po' di farina sul tavolo.
Posate questo impasto e formate un cilindro di 2-3 cm di spessore; tagliatelo in bastoncini di circa 5 cm ciascuno.
Passate i bastoncini nell'uovo sbattuto e in seguito nel pangrattato. Immergeteli nell'olio (come per le patate fritte), finché siano dorati e ben caldi.

Ingredienti per 3 persone

- 8 patate grandi
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- poca di noce moscata grattugiata
- 1/2 cucchiaio di fecola di mais (maizena)
- uova
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Di Patate (4)

Ricette simili

- Crocchette Di Formaggio
- Crostata Alla Valdostana
- Soffiato Di Semola
- Stracciatella In Crosta
- Crostoni All'emmenthal

Crocchette Di Patate (4)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare le patate, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate.
Unire alla purea un uovo, il parmigiano, sale e una grattata di noce moscata. Se l'impasto fosse troppo morbido unire poca farina.
Amalgamare bene gli ingredienti e formare un rotolo di 4 cm di diametro. Tagliarlo a pezzi di 4 cm.
Passare le crocchette nell'altro uovo sbattuto con il sale e poi nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 2 uova
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- pangrattato
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Di Patate (2)

Ricette simili

- Involtini Di Verze
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Crocchette Al Formaggio
- Palline Di Stracchino

Crocchette Di Polenta

Antipasto a base di farina di mais per polenta

Ricetta

Preparare una polenta usando poco sale nell'acqua di cottura. Levarla dal fuoco ed unire il formaggio a dadini, mescolare e lasciar intiepidire. Con le mani unte d'olio formare delle palline.
Mescolare il parmigiano con alcuni cucchiai di pangrattato e rotolarvi le crocchette. Disporle in una teglia ben oleata e gratinarle in forno caldo a 220 gradi per circa 15 minuti finché avranno assunto un colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina di mais per polenta
- 300g di formaggio toma fresco
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Frittelle Del Sole
- Spiedini Di Polenta
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Torta Salata Di Ricotta

Crocchette Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Disossate il pollo, passatelo al tritatutto insieme con la mortadella e raccogliete il passato in una terrina.
Fate fondere in una casseruolina il burro e incorporatevi la farina: non appena questa sarà imbiondita, diluitela con il latte e salatela.
Mescolate continuamente la salsa finché la vedrete ben addensata. Unitela quindi al trito di pollo e mortadella, aggiungendo anche il parmigiano, il prezzemolo tritati e i funghi (fatti rinvenire in acqua tiepida) anch'essi tritati.
Amalgamate tutto per bene, poi con il composto formate delle crocchette; passatele prima nelle uova sbattute col sale e successivamente nel pangrattato.
Fate fumare abbondante olio nella padella dei fritti, fatevi dorare le crocchette, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina e servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di pollo lessato
- 50g di mortadella
- 10g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 25 cl di latte
- sale
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50g di funghi secchi
- 2 uova
- pangrattato
- olio di semi

Ricette simili

- Involtini Di Verze
- Supplì
- Supplì Di Riso
- Torta Salata Di Ricotta
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Crocchette Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Lessate le patate sbucciate in acqua leggermente salata, scolatele, passatele allo schiacciapatate.
Unite alla purea la ricotta setacciata, mescolando finché sarà perfettamente amalgamata.
Fate appassire la cipolla finemente tritata nell'olio di oliva, unite l'aglio schiacciato, l'uovo sbattuto, le erbe aromatiche, sale e pepe. Quando l'uovo sarà raddensato, togliete dal fuoco e fate raffreddare il composto, quindi incorporatelo alle patate.
Formate delle crocchette, infarinatele e friggetele in abbondante olio caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 250g di ricotta romana
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)
- Crostini Di Ricotta
- Queso Frito
- Quiche Al Pomodoro

Crocchette Di Riso

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Mettere il risotto in una terrina, unirvi l'uovo e una manciata di parmigiano.
Amalgamare bene, poi prendere una cucchiaiata di composto, mettere nel mezzo un dado di mozzarella e arrotondare l'impasto in modo da formare una crocchetta.
Procedere in questo modo fino a esaurimento del composto.
Passare le crocchette nel pangrattato e farle colorare in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 piatto di risotto avanzato
- 1 mozzarella
- 1 uovo
- pangrattato
- olio di semi
- formaggio parmigiano grattugiato

Varianti

- Crocchette Di Riso (2)
- Crocchette Di Riso (3)
- Crocchette Di Riso E Pesce

Ricette simili

- Sarde Alla Mozzarella
- Panzerotti
- Spiedini Ai Peperoni
- Fantasia Di Tonno
- Crocchette Di Pollo

Crocchette Di Riso (2)

Antipasto a base di riso

Ricetta

Mettere sul fuoco una casseruola con il latte leggermente salato, quando il latte bolle versarvi il riso e farlo cuocere fino a quando avrà assorbito il latte diventando denso.
Aggiungere la scorza grattugiata di mezzo limone.
Togliere dal fuoco e unire il formaggio. Quando l'impasto si sarà raffreddato aggiungere 3 tuorli poi i 3 albumi montati a neve.
Sbattere l'uovo rimasto in una fondina.
Fare tante palline con il composto poi passarle nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
Friggere le crocchette in olio bollente facendole dorare da entrambe le parti e servirle ben calde.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di riso
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- pangrattato
- olio per friggere
- farina
- 500g di latte
- sale
- limone

Varianti

- Crocchette Di Riso
- Crocchette Di Riso (3)
- Crocchette Di Riso E Pesce

Ricette simili

- Supplì Romani
- Arancini Rustici
- Supplì
- Supplì Di Riso
- Arancini Allo Speck

Crocchette Di Riso (3)

Antipasto a base di riso

Ricetta

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Amalgamatelo all'uovo, al formaggio e alla carota grattugiati; unite un trito di prezzemolo e un pizzico di sale, aggiungendo eventualmente un poco di acqua tiepida o latte per ottenere un composto di giusta consistenza. Prelevatelo a cucchiaiate e formate delle polpettine che passerete nella farina e farete dorare in una padella con dell'olio bollente. Lasciatele asciugare su carta assorbente e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di riso
- 1 carota
- 1 uovo
- 50g di formaggio groviera
- prezzemolo
- farina
- olio per friggere
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Crocchette Di Riso
- Crocchette Di Riso (2)
- Crocchette Di Riso E Pesce

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Panzerotti Alla Romana
- Mattonelle Di Riso
- Supplì Romani
- Spiedini Di Polenta

Crocchette Di Riso E Pesce

Antipasto a base di riso

Ricetta

Ponete in una terrina il riso, il burro morbido, il pesce tritato finemente, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Mescolate con cura, usando un cucchiaio di legno, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi legate il composto con un uovo.
Dividete il composto in pezzi grandi come mandarini e modellate ciascuno di essi con le mani in modo da ottenere delle polpettine allungate. Passatele nella farina, scuotetele leggermente, quindi fatele rotolare nel pangrattato, infine fatele friggere in una padella con abbondante olio bollente, a calore moderato per 8-9 minuti. Quando saranno dorate in modo uniforme, togliete le crocchette dalla padella e passatele su un foglio di carta assorbente da cucina, in modo da eliminare l'unto assorbito in eccesso. Trasferitele quindi su un piatto di portata, guarnite con spicchi di limone e servite subito. --- CONSIGLI. Queste crocchette costituiscono un modo semplice e saporito per impiegare avanzi di pesce già cotti. Come tutte le preparazioni di questo tipo, le crocchette di riso e pesce vanno servite calde, pertanto, man mano che vengono pronte, tenetele nel forno bassissimo (80-100 gradi) mentre friggete le altre.
Evitate di tenere in caldo le crocchette a bagnomaria, poiché diventano mollicce, mentre devono essere ben croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di riso bollito
- 400g di pesce già cotto
- 50g di burro
- 1 uovo
- sale
- pepe
- 50g di farina
- 100g di pangrattato
- olio per friggere
- 1 limone

Ricette simili

- Mattonelle Di Riso
- Arancini Rustici
- Supplì (2)
- Crocchette Di Riso (2)
- Crocchette Di Mais

Crocchette Di Spinaci (3)

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Gli spinaci vanno tritati.
Mettete gli spinaci in una casseruola, copriteli e fateli scongelare a fuoco lento. Passateli poi al setaccio schiacciandoli con il dorso di un cucchiaio per eliminare tutta l'acqua. In una terrina mettete spinaci, parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e mescolate bene con il cucchiaio di legno.
Sbattete leggermente l'uovo con la forchetta e incorporatelo agli spinaci.
Dividete la preparazione in otto porzioni.
Infarinate leggermente un piano di lavoro e posatevi le otto porzioni di spinaci. Modellatele a forma di crocchette piatte.
Mettete il pangrattato in un piatto e passatevi le crocchette facendolo aderire bene, poi scuotetele per togliere l'eccedenza.
Fate scaldare l'olio in una grande padella e fatevi friggere le crocchette in un unico strato per quattro o cinque minuti a fuoco medio, rigirandole a metà cottura con una paletta. Nel frattempo preparate la decorazione: immergete il pomodoro per trenta secondi nell'acqua bollente, raffreddatelo sotto l'acqua corrente, sbucciatelo, tagliatelo a metà, togliete i semi e tagliate la polpa a dadini. Quando le crocchette sono ben calde all'interno e dorate all'esterno, toglietele dalla padella con la schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente. Posatele su un piatto di portata caldo e cospargete con i pezzetti di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 1 pomodoro piccolo
- 1 pizzico di noce moscata
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di farina
- 1 uovo
- 20g di pangrattato
- 25g di formaggio parmigiano
- 300g di spinaci

Ricette simili

- Tortino Di Spinaci
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Supplì (2)
- Crocchette Al Groviera
- Minicrostate Ai Tre Gusti

Crocchette Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Preparare una densa salsa con la farina, il burro, il brodo e una presa di sale. Incorporarvi il tonno passato al mixer, un uovo e il grana. Ricavarne delle crocchette, passarle nel pangrattato e friggerle in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 40g di burro
- 1 bicchiere di brodo
- sale
- 200g di tonno
- 1 uovo
- 2 manciate di formaggio grana
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Di Tonno (2)

Ricette simili

- Crocchette Saporite (2)
- Lasanghe Di Riso
- Crocchette Ai Formaggi
- Crocchette Renzo E Lucia
- Cromesqui Al Formaggio

Crocchette Di Tonno (2)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Preparare una salsa densa mescolando un cucchiaio e mezzo di farina con 1 bicchiere di brodo, il burro ammorbidito e una presa di sale.
Scolare il tonno e frullarlo. Incorporarlo alla salsa insieme all'uovo e a 2 manciate di grana.
Amalgamare bene il composto e preparare delle crocchette rotonde. Passarle nel pangrattato e poi friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno sott'olio
- 40g di burro
- 1 uovo
- farina
- 1 bicchiere di brodo
- pangrattato
- 1 presa di sale
- 2 manciate di formaggio grana grattugiato
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Di Tonno

Ricette simili

- Polpette Di Tonno
- Crocchette Saporite (2)
- Crocchette Saporite (4)
- Fantasia Di Tonno
- Crocchette Al Salmone

Crocchette Di Zucca

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Tagliate a fette la zucca e fatela cuocere, con la buccia, per 20 minuti in forno ben caldo appoggiata alla grata.
Spezzettate la polpa a dadini e passatela al mixer ancora calda.
Eliminate la buccia della scamorza, tagliatela a pezzetti molto piccoli e amalgamateli alla zucca: il suo calore farà ammorbidire il formaggio.
Tritate finissimamente le foglie di rosmarino e il prezzemolo, unite al composto assieme a 1 uovo, 3 cucchiai di pangrattato, il pecorino, sale e pepe.
Lavorate con un cucchiaio e amalgamate. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungete altro pangrattato.
Modellate con le mani le crocchette, passatele nella farina, nell'uovo rimasto, sbattuto, e infine nel pangrattato che vi sarà avanzato.
Scaldate l'olio e friggetevi le crocchette a fuoco vivace.
Asciugate l'olio con carta da cucina e servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di zucca con la buccia
- 80g di formaggio scamorza affumicata
- 5 cl di olio di semi
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 6 cucchiai di pangrattato
- 3 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fonduta Ranieri
- Scamorza Fritta
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Antipasto Di Bianchetti

Crocchette In Crosta Di Mandorle

Antipasto a base di mandorle

Ricetta

Lavate con cura le patate, lessatele con la buccia in acqua salata bollente, scolatele, lasciatele intiepidire e pelatele. Subito dopo, passatele con lo schiacciapatate, salate l'impasto ottenuto e con il palmo delle mani, formate delle palline che immergerete nel burro fuso, poi nel trito di mandorle in modo che siano completamente rivestite dalla granella e per finire nell'olio caldo. Friggetele per pochi minuti fino a dorarle. A cottura ultimata, scolatele e lasciatele riposare per qualche minuto su fogli di carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Servitele subito calde e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 100g di mandorle tritate
- 50g di burro fuso
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crocchette Di Ricotta
- Spiedini Alla Frutta
- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto
- Torta Di Patate E Broccoletti
- Ricci Di Patate

Crocchette Parmentier Alle Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavate le patate e lessatele, con la buccia, in acqua salata; quindi scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendole in una terrina.
Unite circa 70 g di burro, l'Emmenthal grattugiato, un grosso pizzico di pepe, un pochino di noce moscata grattugiata e un uovo.
Rimestate accuratamente, amalgamando alla perfezione.
Prendete ora una cucchiaiata di composto, adagiatela nell'incavo della mano, introducetevi un'acciuga arrotolata, quindi modellatela, formando una crocchetta della dimensione di una albicocca.
Procedete nello stesso modo con il resto del composto.
Sistemate le crocchette, ben ravvicinate, in una pirofila precedentemente imburrata, spennellatele in superficie con l'uovo sbattuto, quindi infornatele a 200 gradi per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate una salsina all'acciuga: fate fondere il rimanente burro a fuoco dolce e stemperatevi la pasta d'acciughe; poi unitevi il basilico tritato e il succo di limone.
Rimestate il tutto e tenete la salsina in caldo. Quando le crocchette saranno pronte, estraetele dal forno, irroratele con la salsina e servitele subito, portando la pirofila direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di patate
- sale
- 170g di burro
- 50g di formaggio emmenthal
- pepe
- noce moscata
- 2 uova
- 2 scatolette di acciughe sott'olio
- 50g di pasta d'acciughe
- 1 mazzetto di basilico
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Mattonella Di Tonno
- Torta Di Porri (2)
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci
- Crocchette Di Formaggio
- Roulade Al Mascarpone

Crocchette Renzo E Lucia

Antipasto a base di riso

Ricetta

Preparate un battuto di cipolla e pancetta e fatelo appassire in 40 g di burro. Unitevi il riso, rimestate, quindi bagnate lentamente con il brodo caldo.
Fate cuocere per circa 20 minuti.
Sbollentate il cervello in acqua salata, scolatelo, pelatelo e dividetelo in pezzettini; fatelo insaporire per pochi minuti con il restante burro, a fiamma allegra, quindi levatelo dal fuoco (tenete presente che il fondo dovrà asciugarsi completamente). A questo punto il riso sarà pronto: incorporatevi l'Emmenthal grattugiato e i tuorli, rimestando accuratamente.
Prendete ora, con un cucchiaio, delle piccole porzioni di composto e formate delle pallottole della dimensione di un uovo, introducendo in ognuna di esse, una cucchiaiata di cervello.
Passate le crocchette nella farina, poi nell'uovo frullato con una presa di sale ed infine nel pangrattato; friggetele quindi nell'olio bollente, mettendole, man mano che sono pronte, su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenendole in caldo.
Disponete su un piatto da portata le Crocchette Renzo e Lucia e portatele immediatamente in tavola, perché questo originale e squisito antipasto serale va servito caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla
- 30g di pancetta
- 80g di burro
- 250g di riso
- 50 cl di brodo di dadi
- 300g di cervello di vitello
- sale
- 60g di formaggio emmenthal
- 2 tuorli d'uovo
- farina
- 1 uovo
- 100g di pangrattato
- 1 bicchiere di olio di semi

Ricette simili

- Crostoni All'emmenthal
- Crostoni Agli Scampi
- Frollini Al Formaggio
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Supplì (2)

Crocchette Saporite

Antipasto a base di pangrattato

Ricetta

Tagliate il formaggio a bastoncini lunghi 6 cm e spessi 1 cm e 1/2. Passateli nella farina mescolata con la paprica, poi nell'uovo sbattuto, infine per due volte nel pangrattato.
Premete leggermente l'impanatura in modo che aderisca bene al formaggio.
Friggete le crocchette in una padella con olio bollente (180 gradi) fino a quando saranno ben dorate. Toglietele dal recipiente con una schiumarola, fatele sgocciolare su della carta assorbente da cucina e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gouda
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 2 cucchiai di farina
- 1 uovo
- 150g di pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- Crocchette Saporite (2)
- Crocchette Saporite (3)
- Crocchette Saporite (4)

Ricette simili

- Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta
- Crostoni Di Pancarré Al Gouda
- Provolone Impanato
- Mozzarella Impanata
- Stuzzichini Di Salvia

Crocchette Saporite (2)

Antipasto a base di besciamella

Ricetta

Rosolare il soffritto nel burro, unire la spalla a pezzettini, quindi passare il tutto al mixer.
Unire i formaggi grattugiati e la besciamella, mescolare e far raffreddare il composto in frigo per un'ora.
Formare delle crocchette, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di burro
- misto per soffritto findus
- 250g di spalla cotta a pezzetti
- 25g di formaggio grana grattugiato
- 25g di formaggio fontina grattugiato
- 150g di besciamella soda
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Crocchette Saporite
- Crocchette Saporite (3)
- Crocchette Saporite (4)

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Crocchette Di Tonno (2)
- Torta Ai Broccoletti
- Canederli Di Formaggio

Crocchette Saporite (3)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Tritare il prosciutto e grattugiare il parmigiano e la fontina.
Mettere tutto nel mixer, unire la besciamella e amalgamare. Far raffreddare il composto in frigo per circa 1 ora.
Sbattere l'uovo con il sale.
Formare delle crocchette con il composto, infarinarle poi passarle nell'uovo e nel pangrattato. Friggerle in abbondante burro spumeggiante e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prosciutto cotto
- 20g di formaggio parmigiano
- 30g di formaggio fontina
- 150g di besciamella
- 1 uovo
- pangrattato
- farina
- burro
- sale

Varianti

- Crocchette Saporite
- Crocchette Saporite (2)
- Crocchette Saporite (4)

Ricette simili

- Crepes Ai Funghi (2)
- Torta Salata Di Ricotta
- Tartellette Calde Alla Fontina E
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crescentone

Crocchette Saporite (4)

Antipasto a base di spalla cotta

Ricetta

Tagliare a pezzetti la spalla cotta e farla rosolare in un tegame con il burro e la cipolla tritata.
Mettere tutto nel mixer e unire i formaggi e la besciamella.
Frullare e tenere il composto in frigo per 1 ora. Con il composto freddo formare delle crocchette, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggerle in abbondante burro spumeggiante.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di spalla cotta
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 50g di formaggio fontina grattugiato
- 150g di besciamella
- 1 uovo
- 1/2 di cipolla
- pangrattato
- abbondante di burro

Varianti

- Crocchette Saporite
- Crocchette Saporite (2)
- Crocchette Saporite (3)

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Torta Ai Broccoletti
- Canederli Di Formaggio
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Involtini Di Prosciutto (7)

Croissant Per L'aperitivo

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Srotolate la pasta sfoglia e poi tagliatela in 8 spicchi.
Sistemate alla base di ogni spicchio un'oliva e una scaglia di grana.
Arrotolate i croissant, ripiegate le estremità formando un cornetto, quindi spennellatelo con il tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua.
Sistemate i croissant in una teglia rivestita con la carta da forno.
Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 10-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pasta sfoglia surgelata
- 8 olive verdi snocciolate
- formaggio grana a scaglie
- 2 tuorli d'uovo sbattuti
- acqua

Ricette simili

- Fiori Di Sfoglia Con Toma
- Torta Di Carciofi (3)
- Ravioli Al Formaggio
- Sfogliata Al Grana
- Cannoli Di Uova

Cromesqui Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Preparare le crespelle e raffreddare.
Fare la besciamella.
Amalgamare 3 cucchiai di farina con acqua e unirli alla besciamella.
Mescolare sempre, togliere dal fuoco, unire la fontina e 1 tuorlo, riempire le crespelle. Chiuderle, impanarle e friggerle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di farina
- 2 bicchieri di latte
- 1 uovo
- sale
- per la besciamella:
- 100 cl di latte
- 20g di burro
- 4 cucchiai di farina
- 1 bicchiere di acqua
- 100g di formaggio fontina
- noce moscata
- brodo
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- pangrattato

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Crocchette Ai Formaggi
- Crostoni Di Bosco
- Palline Al Formaggio
- Crocchette Saporite (3)

Croque Monsieur

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Spalmate la senape sul pane.
Ritagliate il prosciutto e il formaggio in modo da ottenere sei fettine del primo e 12 del secondo grandi come il pancarré.
Sistemate una fetta di formaggio su sei fette di pane, aggiungete il prosciutto poi di nuovo il formaggio.
Coprite i toast con il pane rimasto e, se volete, legateli con spago sottile da cucina.
Scaldate il burro in una padella e fatevi dorare i toast per pochi minuti da entrambi i lati. Serviteli caldi.
Per una versione più leggera dei croque-monsieur, è sufficiente cuocerli nel tostapane invece di friggerli.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pancarré leggermente raffermo
- 3 fette sottili di prosciutto cotto
- 100g di formaggio gruyère a fette sottili
- 2 cucchiai di senape dolce
- 60g di burro (o 5 cucchiai di olio d'oliva)

Ricette simili

- Sandwiches
- Canapè Dello Chef
- Torta Rustica Arcobaleno
- Tramezzini Millecolori
- Smoerrebroed

Crostata Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti.
Sgocciolate intanto le punte di asparagi e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Tagliatene le estremità in modo da poterle facilmente al lineare sul fondo della pasta a raggi e per traverso.
Intiepidite il brodo in una casseruola larga. Metteteci gli asparagi e scaldateli a fuoco dolce per otto-dieci minuti senza farli bollire. Scolateli con cura e appoggiateli su un canovaccio pulito piegato a metà.
Togliete la pasta dal forno senza spegnerlo.
Mescolate groviera e parmigiano.
Coprite il fondo della pasta con i due terzi del formaggio.
Mettete le punte di asparagi sul formaggio in sequenza regolare.
Rompete le uova in una terrina; sbattetele leggermente.
Unite la panna, salate, pepate, aggiungete la noce moscata.
Versate con delicatezza il composto sugli asparagi e cospargete con il resto del formaggio.
Mettete la crostata in forno e fate cuocere da quindici a venti minuti, fino a quando le uova si saranno rapprese.
Togliete la crostata dal forno, accendete il grill, mettetela a mezza altezza e fatela dorare. La superficie deve essere leggermente gonfia.
Contate quindici minuti all'incirca.
Lasciate riposare la crostata per dieci minuti, poi sformatela.
Potete servirla indifferentemente calda, fredda o tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 350g di punte di asparagi in scatola
- 30 cl di brodo di pollo
- 25 cl di panna
- 75g di formaggio groviera grattugiato
- 25g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Alle Erbe
- Crostata Ai Porri
- Sfogliata Agli Asparagi
- Crostata Agli Spinaci
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Crostata Agli Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Imburrate uno stampo smontabile di 22 cm di diametro.
Tirate due terzi della pasta con un mattarello e foderate lo stampo imburrato.
Fate riposare per trenta minuti in frigorifero.
Scongelate gli spinaci a fuoco dolce in una casseruola coperta.
Sbattete tre uova con una forchetta, aggiungete il formaggio bianco, il parmigiano e la panna.
Salate, pepate, aggiungete due grossi pizzichi di noce moscata e mescolate.
Sbattete l'uovo rimanente con la forchetta.
Tirate il resto della pasta e tagliate un disco delle dimensioni dello stampo.
Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Quando gli spinaci sono sgelati, sgocciolateli e strizzateli per eliminare l'acqua al massimo. Salateli, pepateli e mescolateli con la preparazione al formaggio.
Versate la miscela nello stampo, coprite con il disco di pasta, spennellate i bordi e il coperchio con l'uovo sbattuto.
Sigillate la torta pizzicando i bordi, fate un bel buco in mezzo al coperchio e mantenetelo aperto con un tubo di cartoncino.
Decorate con formine di pasta ricavate nei ritagli.
Infornate e lasciate cuocere per quaranta minuti; sè la pasta si colora troppo rapidamente riducete la temperatura. Per servire togliete la ciminiera di cartoncino e sformate delicatamente la torta.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di spinaci surgelati
- 250g di formaggio bianco sgocciolato
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 15 cl di panna
- 500g di pasta brisée
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe
- per lo stampo:
- 10g di burro

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Torta Di Porri (2)
- Minicrostate Ai Tre Gusti

Crostata Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Mondate gli champignon, lavateli, sgocciolateli, asciugateli con un canovaccio e sminuzzateli fine.
Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
Fondete il burro in una padella e fatevi rosolare gli scalogni da tre a cinque minuti, senza lasciarli dorare; aggiungete gli champignon e il succo di limone. Fateli rosolare per tre minuti a fuoco moderato, mescolando regolarmente.
Fermate la cottura.
Aggiungete il prezzemolo.
Salate, pepate e mescolate.
Rompete l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una forchetta. Aggiungetevi il tuorlo, il parmigiano, la panna.
Salate, pepate e mescolate.
Disponete regolarmente gli champignon sul fondo di pasta frolla, aggiungete i tre quarti del contenuto della ciotola, versando la miscela sul dorso di un cucchiaio per non smuovere i funghi.
Posate lo stampo all'entrata del forno e versatevi sopra il resto del contenuto della ciotola.
Lasciate cuocere da venticinque a trenta minuti, finché la crostata è ben gonfia e dorata.
Servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fondo di pasta frolla salata di 20 cm
- 100g di funghi champignon piccoli
- 2 scalogni
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20 cl di panna
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 15g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Bastoncini Al Prosciutto
- Panzerotti Di Mare

Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti.
Sbollentate intanto i pomodori, raffreddateli, spellateli, togliete i semi e tagliateli a pezzi.
Sbucciate le cipolle e tritatele finemente. scaldate quattro cucchiai di olio in una casseruola.
Aggiungete i pomodori e il concentrato di pomodoro.
Condite con l'origano, lo zucchero, sale e pepe.
Fate cuocere per circa quindici minuti a fuoco lento fino a che una parte dell'acqua dei pomodori è evaporata. Schiacciateli con un cucchiaio di legno per ottenere una purea densa.
Unite metà del parmigiano, mescolate e lasciate raffreddare. Quando la pasta ha finito di cuocere, battete leggermente l'albume.
Spennellate il fondo del flan e ricoprite con il resto del parmigiano.
Lasciate riposare la pasta nel suo stampo. sciogliete il burro in una padella.
Fate rosolare le cipolle fino a quando diventano tenere, senza lasciarle colorire. Cospargetelo di timo.
Salate e pepate.
Lasciate raffreddare.
Accendete il grill.
Mettete i peperoni il più vicino possibile alla fonte di calore. Girateli spesso per far gonfiare e rompere la pelle.
Togliete allora i peperoni dal forno. Portatelo a 170 gradi (termostato 5).
Spellate i peperoni sotto l'acqua fredda. Tagliateli in due, togliete i semi e i filamenti bianchi.
Tagliate ogni mezzo peperone in tre larghe strisce.
Versate le cipolle sul fondo del flan; pareggiate la superficie con una spatola.
Ricoprite con la purea di pomodoro.
Decorate con le strisce di peperone alternando i colori.
Innaffiate con l'olio rimasto.
Cuocete in forno per trenta minuti.
Servite caldo o tiepido.

Ingredienti per 6 persone

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 500g di pomodori maturi
- 3 cipolle grandi
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 50g di burro
- 1 albume d'uovo
- 1/2 cucchiaino di origano
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di timo
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette Vegetariane
- Torta Rustica Di Verdure
- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Antipasto Milleluci
- Verdure Ripiene All'ortolana

Crostata Ai Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Mondate i porri, privateli delle foglie verdi, tagliate la parte bianca a rondelle di 5 mm di spessore. Metteteli in un colapasta, risciacquateli e scolateli.
Sciogliete 25 g di burro in una casseruola e rosolatevi i porri per dieci minuti.
Aggiungete il brodo, lasciate sobbollire per dieci minuti. Sgocciolateli accuratamente.
Aggiungete al brodo di cottura il latte sufficiente per ottenere 15 cl di liquido.
Sciogliete il burro rimanente in una casseruola e aggiungetevi la farina a pioggia.
Lasciate cuocere per un minuto, mescolando costantemente, finché la farina è leggermente imbiondita.
Bagnate a poco a poco con il brodo di cottura dei porri, sbattendo con una frusta.
Fate bollire, poi lasciate cuocere due o tre minuti, mescolando.
Mettete due tuorli in una terrina resistente al calore, aggiungete la panna e mescolate. Versatevi poco a poco il contenuto della casseruola sbattendo con la frusta.
Mettete la terrina a bagnomaria e lasciate cuocere la salsa per dieci minuti, mescolando frequentemente ma senza portare a ebollizione.
Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5). Quando la salsa è leggermente addensata toglietela dal bagnomaria e incorporatevi 25 g di groviera grattugiato.
Mescolate finché il formaggio è fuso; salate e pepate.
Spennellate il fondo della crostata con l'uovo intero sbattuto e cospargetelo con 25 g di groviera grattugiato. Disponetevi i porri.
Coprite con la salsa e cospargete con il resto del groviera grattugiato.
Infornate e lasciate cuocere per venticinque o trenta minuti, finché la crostata è dorata.
Servite caldo o tiepido.

Ingredienti per 6 persone

- 6 porri
- 75g di formaggio groviera grattugiato
- 40g di burro
- 1 fondo di crostata cotto (diametro 24 cm)
- 15 cl di panna
- 15 cl di brodo di pollo
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiai di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Alle Erbe
- Zuppa D'aglio Selvatico
- Crocchette Al Groviera
- Crostone All'uovo E Prosciutto

Crostata Al Formaggio E Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Versate la farina sulla spianatoia facendo una conca.
Sciogliete a bagnomaria il burro e versatelo nella conca.
Unite un uovo e un pizzico di sale.
Impastate e amalgamate.
Formate una palla e lasciatela riposare.
Mondate i carciofi eliminando le foglie più dure e tagliando le punte. Lavateli, fateli a spicchi e lessateli in acqua bollente leggermente salata.
Fate scaldare il burro, versatevi i carciofi scolati e fateli rosolare.
Tagliate a dadini la mozzarella e la fontina. togliete i carciofi dal fuoco e unitevi la fontina, la mozzarella e le tre uova precedentemente battute.
Aggiungete il parmigiano grattugiato e la panna e mescolate.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile.
Imburrate bene una tortiera del diametro di 24 cm e foderatela con la sfoglia sino a un centimetro oltre il bordo.
Riempite con il composto, ripiegate verso l'interno il bordo della sfoglia e passate in forno a 180 gradi per circa quaranta minuti.
Servite molto calda o tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 400g di farina bianca
- 150g di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- per la farcia:
- 6 carciofi
- 100g di formaggio fontina
- 100g di mozzarella
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 10 cl di panna liquida
- 50g di burro
- sale

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Soufflé Di Mozzarella
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Torta Verde

Crostata Alla Crema Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5).
Lavorate la farina con il burro finché i due ingredienti non saranno ben amalgamati, aggiungete i tuorli, un pizzico di sale, due cucchiai. Di acqua tiepida e continuate a lavorare fino a ottenere una pasta soffice; se necessario, unite ancora un po' di acqua.
Tirate la pasta piuttosto sottile e foderate con essa una tortiera.
Fate riposare in frigorifero per venti minuti. Nel frattempo cuocete le melanzane in forno per trentacinque o quaranta minuti. Poi infornate la crostata, dopo averne foderato il fondo con carta da forno coperta di fagioli secchi. Dopo quindici minuti di cottura della pasta eliminate la carta e i fagioli e cuocete per altri dieci minuti. private le melanzane della buccia e frullatele con l'erba cipollina e la menta; aggiungete il parmigiano grattugiato, lo yogurth, l'uovo sbattuto e regolate di sale e pepe.
Riempite la crostata con questa crema, irroratela con un filo di olio; affettate la cipolla rossa a velo e disponetela decorativamente sulla crostata.
Passate in forno, sempre a 180 gradi, per venti minuti. La crostata sarà pronta quando in superficie si sarà formata una crosticina appena dorata. Servitela calda o fredda, con secondi di carne bianca o formaggi freschi.
Potete realizzare una ricetta più leggera sostituendo al burro 3 cucchiai di olio di oliva ed eliminando le uova sia dalla pasta che dal ripieno. In questo caso non dovrete far raffreddare la pasta in frigorifero e sarà sufficiente cuocere la farcia per dieci minuti.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 250g di farina
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- sale
- per la farcia:
- 2 melanzane
- 30g di erba cipollina sforbiciata
- 20g di menta
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 15 cl di yogurth
- 1 uovo sbattuto
- 1 cipolla rossa
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Schlutzer Tirolesi
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Torta Verde

Crostata Alla Marinara

Antipasto a base di vongole

Ricetta

Scongelate la pasta brisée e pressandola con il matterello incorporatevi il prezzemolo tritato. Stendetela a disco e rivestite una tortiera imburrata e infarinata facendola risalire un po' sui bordi.
Bucherellate il fondo con una forchetta in modo che la pasta cuocendo non gonfi. Sopra modellatevi un foglio di carta da forno e controllate che aderisca bene alle pareti.
Riempite con legumi secchi.
Mettete in forno a 160 gradi per 15 minuti, spegnete.
Lessate i gamberetti in acqua bollente salata. In un padella scaldate due cucchiai d'olio con lo spicchio d'aglio e insaporitevi le vongole aggiungendo un po' d'acqua se occorre. Appena pronte eliminate l'aglio e aggiungete il prezzemolo tritato.
Lavorate la ricotta con le uova sbattute, il sale, il pepe e alla fine, quando ha raggiunto la giusta morbidezza, incorporatevi la panna, le vongole e i gamberetti.
Regolate il sale e il pepe.
Togliete carta e legumi dalla tortiera. Versatevi il ripieno, distribuitelo aiutandovi con una forchetta, ma senza schiacciarlo.
Decorate la superficie con una griglia di avanzi di pasta.
Cuocete in forno a 180 gradi per 40 minuti. Vini di accompagnamento: Pigato Riviera Dei Fiori DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée surgelata
- 200g di code di gamberetti pulite
- 200g di vongole sgusciate
- 200g di ricotta fresca
- 2 uova
- 3 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- burro
- farina
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Di Porri (2)
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Torta Di Pollo Al Cerfoglio

Crostata Alla Valdostana

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Mettete 300 g di farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un incavo nel mezzo, versatevi 150 g di burro fuso, il tuorlo, un uovo intero e una presa di sale; lavorate rapidamente gli ingredienti, formando con la pasta una palla che lascerete riposare per 30 minuti. Intanto fate a dadini piccolissimi la fontina; in un piatto fondo sbattete le rimanenti uova con una presa di sale e una di pepe, il vino bianco e il parmigiano grattugiato (potete anche unire, se credete, una presa di noce moscata grattugiata).
Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, fino ad ottenere un disco di 30 cm di diametro: con questo rivestite uno stampo rotondo di 26 cm di diametro, precedentemente imburrato. Quindi distribuite uniformemente i dadini di fontina sulla pasta, ripiegate la pasta in eccedenza, formando tutt'intorno un cordone, e versate sulla crostata il composto di uova, vino e parmigiano.
Passate in forno e cuocete per 40 minuti: la superficie dovrà risultare ben dorata e gratinata.

Ingredienti per 4 persone

- 330g di farina
- 170g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 uova
- sale
- 250g di formaggio fontina
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata grattugiata (eventuale)

Ricette simili

- Crostoni Di Bosco
- Crostoni All'emmenthal
- Crostata Agli Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca
- Stracciatella In Crosta

Crostata Alle Acciughe E Spinaci

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Imburrate uno stampo da crostata di 20 cm di diametro con 15 g di burro.
Spianate la pasta con il mattarello e foderate lo stampo.
Togliete i gambi agli spinaci, mondateli e lavateli.
Sciogliete a fuoco dolce il burro rimanente in un casseruola; aggiungete gli spinaci e lasciateli cuocere per cinque o dieci minuti, mescolando ogni tanto finché sono teneri.
Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Scolate gli spinaci, schiacciandoli per estrarre il liquido. Tritateli, versateli nello stampo.
Sbattete le uova con la panna in una terrina, aggiungete un pizzico di noce moscata, salate leggermente e pepate.
Tagliate in due le porzioni di formaggio fuso e disponetele sulla crostata alternandoli ai filetti di acciughe.
Infornate a mezza altezza e lasciate cuocere per trenta minuti.
Abbassate la temperatura a 140 gradi (termostato 4).
Fate cuocere per altri dieci o quindici minuti finché l'interno della crostata sia rappreso e la pasta dorata.
Servite questa crostata calda o fredda, accompagnata da insalata verde e vino bianco secco, il formaggio fuso e le acciughe danno a questa crostata di spinaci un sapore originale.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spinaci freschi
- 40g di burro
- 2 uova
- 6 cucchiai di panna
- 3 porzioni di formaggio fuso
- 6 filetti d'acciughe
- 250g di pasta brisée
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Torta Di Porri (2)
- Quiche Au Roquefort

Crostata Alle Carote

Antipasto a base di carote

Ricetta

Sbucciate le carote. Lavatele e tagliatele a rondelle. Fatele cuocere trenta minuti al vapore, finché sono tenere; lasciatele intiepidire.
Fate riscaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
Rompete le uova in una ciotola, sbattetele, aggiungete la polvere di curry e i semi di cumino.
Imburrate uno stampo da torta di 24 cm di diametro.
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta con il mattarello in un cerchio dello stesso diametro dello stampo.
Guarnite lo stampo con la pasta.
Disponete le rondelle di carota sul fondo della crostata in modo da formare dei cerchi sovrapposti.
Versate l'impasto delle uova, cospargete in seguito di pinoli.
Lasciate cuocere per venticinque minuti circa al forno, finché la guarnizione è dorata.
Servite tiepido. Accompagnata da un'insalata verde e da patate al forno, questa crostata si adatta perfettamente a un menu vegetariano.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di carote
- 350g di pasta sfoglia
- 6 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di polvere di curry
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 80g di pinoli
- 20g di burro

Varianti

- Crostata Alle Carote (2)

Ricette simili

- Triangoli Arcobaleno
- Torta Di Peperoni Al Curry
- Frollini Al Formaggio
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Gamberi Al Cocco

Crostata Alle Carote (2)

Antipasto a base di carote

Ricetta

Sbucciate le carote. Lavatele e tagliatele a rondelle. Fatele cuocere trenta minuti al vapore, finché sono tenere; lasciatele intiepidire.
Fate riscaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
Rompete le uova in una ciotola, sbattetele, aggiungete la polvere di curry e i semi di cumino.
Imburrate uno stampo da torta di 24 cm di diametro.
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta con il mattarello in un cerchio dello stesso diametro dello stampo.
Guarnite lo stampo con la pasta.
Disponete le rondelle di carota sul fondo della crostata in modo da formare dei cerchi sovrapposti.
Versate l'impasto delle uova, cospargete in seguito di gherigli.
Lasciate cuocere per venticinque minuti circa al forno, finché la guarnizione è dorata.
Servite tiepido. Accompagnata da un'insalata verde e da patate al forno, questa crostata si adatta perfettamente a un menu vegetariano.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di carote
- 350g di pasta sfoglia
- 6 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di polvere di curry
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 80g di gherigli di noci
- 20g di burro

Varianti

- Crostata Alle Carote

Ricette simili

- Triangoli Arcobaleno
- Puntarelle Con I Croissant
- Torta Di Peperoni Al Curry
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Torta Salata Con Salsiccia

Crostata Alle Cipolle E Zucchine

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Accendete il forno a 220 gradi (termostato 7). In una ciotola impastate la farina e il lievito con il burro.
Diluite con latte sufficiente per ottenere una pasta soffice. Impastatela su una spianatoia infarinata, poi stendetela su una piastra da forno unta e formate un disco di 23 cm di diametro. Spennellatelo con olio e cuocete in forno per dieci minuti; scaldate il resto dell'olio in una padella e fatevi rosolare la cipolla e la zucchina affettate. Quando saranno ammorbidite toglietele dal fuoco.
Fondete il burro per la salsa in una casseruola, unite la farina, mescolate e cuocete per un minuto.
Togliete dal fuoco e versate il latte, poco alla volta.
Mescolate per sciogliere la farina e rimettete sul fuoco. Mescolando lasciate ispessire a fuoco basso.
Insaporite con origano, sale e pepe.
Togliete la pasta dal forno e copritela con metà del soffritto di verdure.
Tagliate a strisce il merluzzo e distribuitelo sulle verdure.
Distribuite il resto delle verdure e cospargete con il formaggio grattugiato.
Rimettete in forno a 200 gradi (termostato 6), e lasciate cuocere per venti minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 1 cucchiaio di lievito
- 30g di burro a temperatura ambiente
- 15 cl di latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla piccola
- 1 zucchina
- per il ripieno:
- 30g di burro
- 20g di farina
- 15 cl di latte
- 2 cucchiaini di origano secco
- 250g di merluzzo
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Schlutzer Tirolesi
- Babà Salato In Salsa Rosa
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Crema Di Prosciutto
- Brioche Con Ripieno Di Funghi

Crostata Alle Erbe

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Scongelate gli spinaci a fuoco lento in una casseruola.
Lavate il crescione, la scarola, il prezzemolo; sgocciolateli e tritateli.
Fondete il burro in una casseruola, spolveratelo di farina e mescolate per un minuto; bagnate con il latte e portate a ebollizione senza smettere di mescolare.
Fate cuocere per cinque minuti a fuoco dolce poi spegnete. aggiungete le uova e il groviera, salate e pepate.
Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Quando gli spinaci sono scongelati, aggiungete le altre erbe, mescolate e fate cuocere per cinque minuti.
Unite le erbe alla salsa.
Versate il tutto nella crostata e cuocete in forno per trenta minuti.
Servite caldo o freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 insalata scarola
- 500g di spinaci surgelati
- 1/2 mazzetto di crescione
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 40g di burro
- 40g di farina
- 40 cl di latte
- 100g di formaggio groviera grattugiato
- 2 uova
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- sale
- pepe

Varianti

- Crostata Alle Erbette

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Ai Porri
- Crostata Agli Spinaci
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Crostata Alle Erbette

Antipasto a base di erbette

Ricetta

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti.
Fate bollire una casseruola d'acqua.
Lavate le foglie di erbette e lessatele per cinque minuti, sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda, spremetele bene tra le mani per estrarre l'acqua e tritatele grossolanamente. Tenetele da parte in un colapasta.
Mescolate i tre tuorli e un pizzico di sale in una piccola casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la farina setacciandola e lo zucchero, senza smettere di mescolare.
Scaldate la panna, incorporatela lentamente alla miscela precedente.
Fate bollire a fuoco molto moderato mescolando con un cucchiaio di legno.
Lasciate bollire per un minuto mescolando rapidamente.
Togliete dal fuoco, aggiungete il burro.
Sgocciolate accuratamente le erbette. spremete il limone, incorporate le foglie di erbette e il succo di limone alla miscela precedente.
Aggiungete un pizzico di sale.
Versate la preparazione nella base di pasta.
Infornate di nuovo per venti minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di erbette
- 1 limone
- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di farina
- 100g di zucchero
- 20 cl di panna
- 1 fondo di pasta brisée
- burro
- sale

Ricette simili

- Quiche Al Formaggio
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Crostata Alle Erbe
- Crostata Ai Porri
- Crostata Agli Asparagi

Crostata Alle Olive

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Preparate la farcia: fate scaldare l'olio in una casseruola e fatevi rosolare aglio e cipolla per quindici minuti a fuoco dolce.
Unite la polpa e il passato di pomodoro, il vino rosso, il basilico, sale e pepe.
Fate riprendere l'ebollizione e lasciate sobbollire trenta minuti mescolando di quando in quando.
Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).
Preparate la pasta setacciando la farina in una ciotola e amalgamandola con il burro e lo strutto.
Unite l'acqua fredda sufficiente per ottenere un impasto morbido ma nello stesso tempo compatto. Lavoratelo con le mani su una spianatoia infarinata.
Stendete la pasta e foderatene uno stampo da 25 cm di diametro a bordi scanalati, leggermente unto.
Rivestite la pasta con un foglio di carta oleata e riempitela con fagioli secchi.
Passate in forno per quindici minuti, poi eliminate carta e fagioli e rimettete in forno per altri quindici minuti, poi eliminate carta e fagioli e rimettete in forno per altri cinque minuti.
Toglietete dal forno e abbassatene la temperatura a 190 gradi.
Distribuite sulla base di pasta il ripieno leggermente raffreddato e livellatene la superficie. Cospargetela con il formaggio.
Scolate le acciughe e tagliatele a filettini. Sistematele sul formaggio formando un disegno a griglia.
Decorate con le olive nere.
Rimettete in forno per quaranta minuti, fino a quando il formaggio sarà ben fuso e dorato. Si può servire subito o lasciar raffreddare e servire in un secondo tempo.

Ingredienti per 4 persone

- 225g di farina
- 50g di burro a temperatura ambiente
- 50g di strutto
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- 40g di acciughe sott'olio
- per la farcia:
- 350g di cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 400g di polpa di pomodoro
- 3 cucchiai di passato di pomodoro
- 3 cucchiai di vino rosso (facoltativo)
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 3 foglie di basilico
- sale
- pepe
- per decorare:
- olive nere

Ricette simili

- Involtini Saporiti
- Paté Di Pesce
- Pissaladière
- Dadoni Di Frittata
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina

Crostata Bianca E Rossa

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, l'olio, l'uovo e un pizzico di sale, unendo l'acqua fredda necessaria a ottenere una pasta omogenea ed elastica, che farete riposare per circa un'ora in frigo, coperta con della pellicola. Stendetela quindi allo spessore di pochi millimetri e con essa foderate il fondo e le pareti di uno stampo del diametro di 26 cm, imburrato e infarinato.
Coprite la pasta con un foglio di carta da forno sulla quale distribuirete dei fagioli secchi, poi cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.
Affettate i pomodori e la mozzarella.
Spezzettate il basilico e conditelo con un filo di olio, sale e pepe a piacere.
Sfornate la base, eliminate i fagioli e la carta e distribuite sulla pasta prima il basilico e poi i pomodori e la mozzarella.
Salate, pepate, aromatizzate con origano a piacere e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 250g di farina
- 90g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 uovo
- sale
- per il ripieno:
- 4 pomodori grandi maturi
- 250g di mozzarella
- 1 ciuffo di basilico
- origano
- olio d'oliva extra-vergine
- per lo stampo:
- burro
- farina
- per l'intero piatto:
- fagioli secchi
- pepe

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Panzanella
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Pizza Di Patate Alla Pugliese

Crostata Con Pomodori

Antipasto a base di pomodorini ciliegia

Ricetta

Foderate uno stampo da 20 cm. di diametro con della carta da cucina, ricoprite con la pasta sfoglia, bucherellate qua e là la base con una forchetta poi riponetela in frigorifero per qualche minuto.
Tritate finemente la cipolla con l'origano, il prezzemolo e i capperi.
Mettete il ricavato in una ciotola, unite l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, i peperoncini, l'olio, i pomodorini tagliati a metà e una presa di sale.
Mescolate con cura e lasciate riposare per 5 minuti.
Distribuite sulla sfoglia l'emmenthal, poi disponetevi sopra i pomodori preparati e cuocete in forno caldo a 220 gradi per almeno 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata.
Servite la crostata finché è ancora ben calda.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pasta sfoglia
- 350g di pomodorini ciliegia
- 1 cipolla bianca
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 rametto di origano fresco
- alcuni steli di erba cipollina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 peperoncini freschi tritati
- 100g di formaggio emmenthal grattugiato
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Canederli Di Formaggio
- Pomodorini Ripieni Al Granchio
- Bastoncini Al Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Schlutzer Tirolesi

Crostata Con Pomodoro E Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia e impastatela con 120 g di burro, un pizzico di sale e tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto consistente. Lavoratelo per dieci minuti, quindi ripiegatelo più volte e fatelo riposare nel frigorifero per mezz'ora.
Togliete la pasta dal frigorifero, stendetela in una sfoglia sottile e usatela per rivestire il fondo e le pareti di una teglia rotonda di 20 cm di diametro, imburrata e infarinata.
Coprite la pasta con un foglio di carta stagnola imburrata e fatela cuocere nel forno (200 gradi) per 10 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pasta dal forno, eliminate la carta stagnola, punzecchiatela con i rebbi di una forchetta e passatela nuovamente in forno per 4 minuti, dopodichè lasciatela raffreddare.
Affettate i pomodori, privateli dei semi, salateli e fateli sgocciolare in un colapasta per qualche minuto.
Distribuite sulla pasta il Groviera tagliato a fettine, copritelo con i pomodori, cospargete con il sale necessario, una macinata abbondante di pepe e due cucchiai di Parmigiano grattugiato e terminate con qualche foglia di basilico.
Fate fondere il burro rimasto in una casseruolina, a fuoco dolce, quindi lasciatelo intiepidire e versatelo sulla torta.
Cuocete questa nel forno (170 gradi) per un quarto d'ora e servitela ben calda, in modo che il formaggio sia morbido e filante.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 150g di burro
- 3 pomodori ripieni
- 200g di formaggio groviera
- 1 rametto di basilico
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Ricette simili

- Pie Al Prosciutto
- Sfogliata Di Ricotta
- Bastoncini Di Formaggio
- Panzerotti Alla Romana
- Quiche Al Pomodoro

Crostata Con Vongole

Antipasto a base di vongole

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia, facendola cadere a fontana; ponete al centro un pizzico di sale, i semi di finocchio, il burro ammorbidito tagliato a pezzetti, un uovo intero e un tuorlo.

Lavorate gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo che raccoglierete a palla e farete riposare al fresco per 30 minuti circa. Intanto, tagliate a pezzetti il prosciutto e fatelo rosolare per 4-5 minuti in una casseruola, assieme a tre cucchiai d'olio d'oliva e una cipolla tritata finemente, a calore dolcissimo, avendo cura di mescolare senza interruzioni con un cucchiaio di legno. Prima che la cipolla arrivi a prendere colore, togliete il soffritto dal fuoco e trasferitelo in una terrina, lasciandolo raffreddare un pochino. Intanto, tritate finemente le foglioline di prezzemolo e poi mettetele nella terrina; cospargete con un pizzico di sale e amalgamate gli ingredienti fra loro.In una terrina a parte, sbattete le uova che restano assieme alla panna, ad un altro pizzico di sale e ad una macinatina di pepe, finché saranno diventate spumeggianti,dopodichè ponete le vongole in una casseruola e fatele cuocere per 15 minuti; quando si saranno aperte togliete le vongole dalle conchiglie e tenetele da parte. A questo punto, ponete la pasta sulla spianatoia infarinata e stendetela con il mattarello; disponetela in una teglia rotonda di circa 30 cm di diametro, che avrete prima unto con una noce di burro, avendo cura di farla risalire leggermente lungo il bordo.

Punzecchiare il fondo con una forchetta e poi disponetevi il composto di prosciutto e le vongole, completate con le uova sbattute e passate in forno già caldo (180 gradi) per 25-30 minuti circa. Al termine, togliete la teglia dal forno e fate riposare un attimo; trasferite, infine la crostata sul piatto di portata, e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di burro
- 5 uova
- 500g di vongole
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 200g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di panna
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Porri E Prosciutto
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Cake Al Prosciutto

Crostata Dell'autunno

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e incorporatevi 150 g di burro morbido a pezzetti, una presina di sale e mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Impastate accuratamente gli ingredienti, lavorando con decisione, quindi fate una palla di pasta, che metterete a riposare, coperta da un panno umido per 20 minuti. Nel frattempo lavate e asciugate gli champignon, poi tagliateli a fettine sottili.

Fate fondere 50 g di burro in un tegame e ponetevi a rosolare i funghi con un trito finissimo di rosmarino, salvia e basilico.

Regolate di sale e di pepe. Dopo 5-6 minuti togliete dal fuoco e incorporate i due tuorli e il succo di limone, rimestando con cura.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata e ritagliatevi un disco largo a sufficienza per foderare il fondo e le pareti della tortiera prescelta (meglio se con il bordo sganciabile).

Imburrate e infarinate quest'ultima, quindi adagiatevi la pasta, rivoltando all'interno il bordo tutt'intorno per formare un cordoncino, che pizzicherete con le dita.

Rovesciate sulla pasta il composto di funghi. Con gli avanzi di pasta formate delle striscioline e disponetele a grata sui funghi.

Infornate a 200 gradi per 40 minuti. A cottura ultimata, trasferite la crostata sul piatto da portata e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 220g di burro
- sale
- 500g di funghi champignon
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 mazzetto di basilico
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone (succo)
- poca di farina

Ricette simili

- Crostoni Ai Funghi
- Stuzzichini Ai Gamberetti
- Dartois Agli Champignon
- Rissoles Ai Funghi
- Crostata Ai Funghi

Crostata Di Cavolfiore

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Cuocere il cavolfiore in poca acqua leggermente salata e preparare una besciamella vegetale con l'acqua di cottura.
Tirare la pasta frolla e foderarne una teglia da forno leggermente oliata.
Mettere in forno a calore medio per 15 minuti.
Dividere le cimette del cavolfiore e distribuirle sulla crostata.
Unire alcuni fiocchi di burro, parmigiano grattugiato e noce moscata, quindi ricoprire con la besciamella.
Rimettere la teglia in forno a calore moderato (150-180 gradi) per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di pasta frolla salata
- 1 cavolfiore di 1000 g
- 150g di besciamella vegetale
- 100g di formaggio parmigiano
- noce moscata
- olio d'oliva
- sale
- burro

Ricette simili

- Sformatini Di Cavolfiore
- Crostata Ai Funghi
- Prosciutto In Crosta
- Fagottini Di Formaggio
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi

Crostata Di Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Preparate la pasta brisée, e tenetela pronta all'uso.
Tagliate molto finemente le cipolle e mettetele a stufare in una casseruola, a fiamma lentissima, con il burro e l'olio: quando le vedrete ben appassite, ma non troppo imbiondite, salatele, pepatele, levatele dal fuoco e incorporatevi due uova, sbattute in precedenza con la panna e il parmigiano.
Rimestate bene il composto e pepatelo ancora.
Stendete ora la pasta brisée sulla spianatoia infarinata, fino ad ottenere un disco di poco più largo dello stampo che avete predisposto; ungete quest'ultimo e adagiatevi la pasta: distribuitevi uniformemente il composto di cipolle e uova e ripiegate la pasta in eccedenza, formando tutt'intorno un cordoncino che pizzicherete con la punta delle dita. Con gli avanzi di pasta fate dei rotolini che disporrete a guisa di grata sopra le cipolle.
Spennellate con l'uovo rimasto, leggermente sbattuto, e infornate la crostata a calore medio, lasciandola cuocere per circa 40 minuti. Questa crostata è ottima sia calda che fredda, ed è particolarmente indicata per un antipasto rustico.

Ingredienti per 4 persone

- pasta brisée
- 600g di cipolle
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 uova
- 200g di panna da cucina
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- per stendere la pasta:
- farina
- per ungere:
- burro

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Barchette Al Salmone
- Dartois Al Prosciutto
- Crostata Agli Spinaci
- Barchette Al Tonno

Crostata Di Porri Con Le Noci

Antipasto a base di porri

Ricetta

Versate nel mixer 240 g di farina con 120 g di burro a dadini, un pizzico di sale e mezzo decilitro di acqua.
Frullate finché si formerà una palla di pasta. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
Mondate i porri, tagliateli a fettine sottili e fateli stufare a fiamma bassa in una padella con il burro rimasto, per circa 10 minuti.
Salate e spolverizzate con la farina rimasta, mescolate e versate sui porri il latte bollente.
Fate cuocere per altri 3-4 minuti fino ad avere una crema omogenea, unite il crescione lavato e tritato e spegnete.
Versate la crema in una terrina, unite le noci tritate grossolanamente, il grana grattugiato e lasciate intiepidire.
Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro e rivestite il fondo e i bordi di uno stampo quadrato a fondo staccabile, di 22 cm di lato.
Eliminate la pasta in eccesso e versateci la crema di porri.
Cuocete la crostata ai porri nella parte bassa del forno preriscaldato a 200 gradi per circa 40 minuti, lasciatela intiepidire leggermente e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 260g di farina
- 150g di burro
- 3 porri
- 50g di foglie di crescione
- 30 cl di latte
- 30g di gherigli di noci
- 20g di formaggio grana grattugiato
- sale

Ricette simili

- Quiche Ai Porri (2)
- Roulade Al Mascarpone
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Crostata Alle Erbe
- Torta Di Porri (2)

Crostata Di Zucca

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Mettete ad ammorbidire in acqua fredda i funghi secchi.
Mondate la zucca levando scorza e semi, quindi tagliatela a fette e allineatela sopra una gratella posta su una placca, coprite la zucca con carta metallizzata e passatela in forno già caldo a 200 gradi, cuocendola per circa un'ora e mezza. Nel frattempo levate i funghi dall'acqua e tritateli finemente insieme alla cipolla.
Soffriggete il burro in un tegamino, unite il trito e fatelo appassire su fuoco moderato per 15 minuti, indi lasciatelo intiepidire.
Stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 3 millimetri.
Imburrate ed infarinate uno stampo da crostate del diametro di cm. 24, poi rivestitelo interamente con la pasta, tagliando con un coltellino l'eccedenza sul bordo. Quando la zucca sara cotta fatela a pezzetti e passateli dal moulin-légumes posto sopra una ciotola.
Unite al passato, che dovrà essere ben asciutto, il formaggio grattugiato e il composto di cipolla e funghi, mescolando bene, incorporatevi le due uova intere, sale, pepe e noce moscata. Versatelo quindi nello stampo già rivestito di pasta sfogliata e livellatelo in superficie. Con i ritagli di pasta, rimpastati e stesi con il matterello, ricavate con la rotellina dentata delle striscioline, deponetele incrociate sopra il ripieno facendola aderire alla pasta sul bordo. Pennellatele con l'albume e ponete la crostata in forno a 190 gradi per circa 40 minuti, passando lo stampo nella parte bassa affinché cuocia anche sul fondo. Servitela subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di zucca gialla
- 100g di cipolla
- 80g di formaggio grana grattugiato
- 60g di burro
- 15g di funghi secchi
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- noce moscata
- sale
- pepe
- per la pasta:
- pasta sfoglia

Ricette simili

- Torta Di Zucca (5)
- Stracciatella In Crosta
- Tortini Ai Funghi
- Quiche Ai Porri (2)
- Bastoncini Al Prosciutto

Crostata Mari E Monti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Con la pasta brisée, foderate il fondo di una teglia di circa 20 cm di diametro che avrete precedentemente imburrato e infarinato.

Cuocete in forno caldo per circa 20 minuti a 180 gradi e nel frattempo, preparate il ripieno.

Pulite i funghi, sciacquateli con molta cura, lasciateli scolare tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in padella con il burro fuso, dopo qualche minuto, aggiungete i gamberetti e insaporiteli con gli altri ingredienti. Per finire, unite la besciamella, fate cuocere per 5 minuti e versate il composto ottenuto sul fondo della crostata.

Lasciate intiepidire e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta brisée
- 300g di gamberetti
- 200g di funghi champignon
- 30 cl di besciamella
- sale
- pepe
- farina
- 50g di burro

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Crostatine Alla Verdura
- Barchette Ai Gamberetti
- Crostata Alla Marinara
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci

Crostata Ortolana

Antipasto a base di verdure

Ricetta

Private i carciofi dei gambi e delle foglie esterne dure, tagliate le punte e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.
Mondate e pulite accuratamente tutte le altre verdure.
Imburrate uno stampo da crostata di 25 cm di diametro.
Stendete la pasta con il mattarello leggermente infarinato e rivestitene lo stampo.
Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Tagliate a rondelle sottili le zucchine e a fettine le cipolle. Tenetele da parte.
Lessate in una pentola con abbondante acqua salate tutte le altre verdure, scolatele con cura quando sono tenere.
Tagliate a fettine sottili le carote e i carciofi, a pezzetti i fagiolini. In una padella mettete la cipolla e fatela rosolare con il burro per qualche minuto, unitevi le zucchine crude e le verdure miste lessate, aggiustate di sale e di pepe, fate insaporire e cuocete per dieci minuti circa a fuoco vivace mescolando di tanto in tanto.
Togliete dal fuoco, unitevi l'origano e lasciate intiepidire. In una terrina, sbattete le uova con il sale, il parmigiano grattugiato. Incorporatevi il latte freddo e un pizzico di noce moscata grattugiata, versate il composto sulle verdure e mescolate con delicatezza.
Versate il composto sulla pasta e fate cuocere in forno per trentacinque minuti circa.
Sfornate e servite tiepido o freddo. questa crostata ortolana è un piatto ideale e alternativo per chi vuole servire un menù delicato e vegetariano.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di pasta brisée
- 1000g di verdure (carciofi, carote, piselli)
- 50g di burro
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di origano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Torta Di Porri (2)
- Crostata Agli Asparagi
- Quiche Au Roquefort
- Roulade Al Mascarpone

Crostata Piccante Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Setacciate la farina in una larga terrina, unitevi metà del burro, ammorbidito e a pezzetti, una presa abbondante di sale e una macinata di pepe, quindi lavorate gli ingredienti con le mani aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta morbida e liscia.
Mettete nel vaso del frullatore il latte, la panna, la maizena, 50 g di burro a fiocchetti, il Gorgonzola e il Camembert a pezzetti, quindi azionate l'apparecchio fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Versatelo in una casseruola e fatelo addensare a calore dolcissimo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Togliete il composto dal fuoco quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, incorporatevi il Parmigiano grattugiato, regolate di sale e pepe e lasciatelo intiepidire.
Unite alla crema di formaggio tiepida i tuorli di tre uova, sbattuti a parte, e gli albumi, montati a neve ben soda, e mescolate con cura per amalgamare bene il tutto.
Stendete metà della pasta preparata in una sfoglia sottile e usatela per foderare una teglia di 24 cm di diametro, unta col burro rimasto.
Versate nella teglia il composto al formaggio, livellatelo bene, poi copritelo con la restante pasta, anch'essa tirata a sfoglia.
Fate cuocere la crostata nel forno a 180 gradi per circa 1 ora, quindi servite. Se lo desiderate, potete surgelare la crostata, una volta cotta. Per fare ciò, lasciatela raffreddare, quindi toglietela dalla teglia, trasferitela su un disco di cartone foderato con carta d'alluminio, copritela con altra carta, inseritela in un sacchetto di politene e mettetela nel congelatore. Consumatela nel giro di un mese: prima dell'uso lasciatela scongelare a temperatura ambiente e fatela scaldare per 10 minuti nel forno (160 gradi).

Ingredienti per 8 persone

- 150g di farina
- 150g di burro
- 25 cl di latte
- 200g di panna
- 40g di maizena
- 100g di formaggio gorgonzola
- 70g di formaggio camembert
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Omelette Agli Asparagi
- Quiche Ai Carciofi
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Uova Sode Parmensi

Crostata Verde

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Imburrate una teglia e foderatela con la pasta scongelata tirata a sfoglia dopo aver tolto un pezzetto per la grata.
Lessate gli spinaci, insaporiteli nel burro e amalgamatevi le uova sbattute, la caciotta a pezzetti, i pinoli; salate pepate e versate nella teglia pareggiando la superficie.
Fate la grata con la pasta avanzata e cuocete a 170 gradi in forno 40 minuti.
Servite tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta brisée surgelata
- 300g di spinaci surgelati
- 50g di burro
- 2 uova
- 150 di formaggio caciotta
- 80g di pinoli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Crostata Alle Erbe
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Spinaci E Riso
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci

Crostatine Ai Piselli

Antipasto a base di piselli

Ricetta

Le dosi sono per 12 crostatine.
Preparate la pasta: setacciate in una terrina 175 g di farina con un pizzico di sale, pepe bianco e un pizzico di peperoncino di caienna.
Aggiungete il formaggio grattugiato.
Mescolate, aggiungete 100 g di burro tagliato a pezzetti e lavorate con le dita fino a ottenere una miscela della consistenza del pangrattato. separate l'albume dal tuorlo.
Sbattete il tuorlo con un cucchiaio di acqua e mescolatelo con la preparazione lavorandolo con una forchetta finché è perfettamente amalgamato.
Lavorate rapidamente con le mani la miscela per renderla omogenea, fatene una palla e lasciatela riposare per trenta minuti in frigo. Passato questo tempo infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta con un mattarello.
Imburrate dodici stampini tondi e foderateli con la pasta. Lasciateli in fresco per dieci minuti.
Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Coprite le crostatine di carta pergamena e riempitele di fagioli. Infornatele e fatele cuocere per dieci minuti.
Togliete i fagioli e la carta pergamena.
Sbattete l'albume e spennellatelo sulle crostatine.
Fate cuocere per altri cinque minuti e togliete dal forno.
Lasciate riposare le crostatine dieci minuti, toglietele dagli stampini e mettetele a raffreddare su una griglia.
Sgranate i piselli: dovete ottenere 250 g.
Fate bollire una casseruola di acqua leggermente salata.
Aggiungete un pizzico di zucchero, gettatevi i piselli e lasciate cuocere finché sono teneri. Sgocciolateli, passateli sotto l'acqua fredda e sgocciolateli di nuovo.
Mescolate 100 g di piselli con la panna o la maionese e schiacciateli per ottenere un purè omogeneo.
Salate e pepate.
Riempite le crostatine fredde con la preparazione. Decoratele con i piselli interi. Servitele fredde. Non farcite le crostatine più di un'ora in anticipo per evitare che la pasta diventi molle. Servitele come contorno di un piatto di carne fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 125g di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di peperoncino di caienna
- sale
- pepe bianco
- per la decorazione:
- 700g di piselli da sgranare
- 2 cucchiai di panna (o maionese)
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Mais
- Pastiglie Al Formaggio
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Mousse Di Granchio Con Uva
- Roulade Al Mascarpone

Crostatine Al Pomodoro Fresco

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Sbollentate i pomodori, raffreddateli sotto l'acqua fredda corrente, pelateli e tagliateli a fette spesse scaldate l'olio in una grande padella e rosolatevi le fette di pomodoro per uno o due minuti da ogni parte, finché sono dorate. Salatele, pepatele, lasciatele raffreddare in un piatto. Nel frattempo scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
Sgocciolate i filetti d'acciughe e tagliateli in due nel senso della lunghezza.
Tagliate in due le olive e snocciolatele.
Sbattete il tuorlo con una forchetta.
Distribuite le fette di pomodoro sulle crostatine, cospargetele di parmigiano e di origano, decoratele con le acciughe e le olive.
Spennellate il bordo delle crostatine con il tuorlo, posatele sulla piastra del forno. Fatele cuocere per quindici minuti, finché sono dorate sui bordi. Disponetele su un piatto di servizio e servitele calde.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pomodori
- 12 di filetti d'acciughe sott'olio
- 24 di olive nere
- 6 crostatine di pasta brisée cotte di 10 cm
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 3/4 cucchiaio di origano secco
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pissaladière
- Bruschetta Ai Capperi
- Antipasto Alla Francese
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Crostatine Alla Verdura

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Pelate le carote, lavatele, tagliatele a dadini.
Separate il cavolfiore in piccoli mazzetti, eliminate i gambi duri, lavate con cura i mazzetti.
Mettete le carote e il cavolfiore nel cestello di una pentola a vapore senza mescolarli e fateli cuocere per circa quindici minuti, finché sono ben teneri. Nel frattempo scaldate il forno a 230 gradi (termostato 7).
Imburrate sei stampini, spianate la pasta con il mattarello e rivestite gli stampini.
Pungete la pasta con una forchetta, coprite con foglio di alluminio e fagioli secchi.
Infornate e lasciate cuocere per dieci minuti.
Mondate l'aglio e la cipolla e tritateli fini.
Mondate gli champignon e tagliateli a fettine.
Fate sciogliere 25 g di burro in una padella, fatevi saltare a fuoco moderato la cipolla e l'aglio per cinque minuti, mescolando ogni tanto.
Aggiungete gli champignon, lasciate cuocere ancora per tre minuti.
Togliete dal forno le crostatine.
Abbassate la temperatura del forno a 200 gradi (termostato 6).
Eliminate il foglio di alluminio e i fagioli secchi.
Fate sciogliere il burro rimanente in una piccola casseruola, aggiungete la farina, mescolate, unite a poco a poco la panna senza smettere di mescolare.
Aggiungete la noce moscata e le foglie di alloro e portate a ebollizione.
Eliminate le foglie di alloro, salate, pepate, unite la maggiorana.
Versate nella padella le carote e il cavolfiore, mescolate.
Distribuite la preparazione nelle crostatine, copritele con la salsa, infornatele e lasciate cuocere per quindici minuti.
Sformate delicatamente le crostatine, posatele su un piatto di servizio e servite immediatamente. Queste crostatine sono un antipasto originale e nutriente.

Ingredienti per 6 persone

- 2 carote
- 250g di cavolfiore
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 50g di teste di funghi champignon
- 300g di pasta brisée
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 25 cl di panna
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di maggiorana
- sale
- pepe
- per gli stampi:
- 20g di burro

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Roulade Al Mascarpone
- Tortine Con Carne Affumicata
- Crostata Mari E Monti
- Torta Di Spinaci Al Salmone

Crostatine Uova Di Salmone

Antipasto a base di uova di salmone

Ricetta

Le tartellette devono essere già cotte.
Sbucciate e affettate la cipolla. Passatela al frullatore con metà delle uova di salmone, il prezzemolo tritato, il formaggio e un po' di pepe. Quando la miscela sarà omogenea, assaggiatela e salatela.
Versate la preparazione in una tasca da pasticciere con bocchetta scannellata e guarnite abbondantemente le tartellette.
Cospargete su ognuna il resto delle uova di salmone. Vino consigliato: Riesling Oltrepo pavese.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 2 cucchiai di prezzemolo
- 1 cipolla piccola
- 250g di formaggio philadelphia
- 4 tartellette di pasta sfoglia
- 4 cucchiai di uova di salmone

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Vol-au-vent Al Salmone
- Bastoncini Al Prosciutto
- Tartine Di Formaggio Calde

Croste Alla Ghiottona

Antipasto a base di funghi secchi

Ricetta

Per prima cosa mettete a bagno in acqua tiepida i funghi, per farli rinvenire. Poi preparate le croste, ovvero le scatoline di pane che dovranno contenere la finanziera.

Appoggiate il pane a cassetta sul tagliere e tagliatelo a fette dello spessore di circa 4 cm. Con uno stampino quadrato, leggermente più piccolo della fetta di pane, praticate nella mollica un'incisione profonda circa 3-4 mm.

Potete fare questa operazione anche con la punta di un coltello, tenendovi ad almeno 1 cm di distanza dal bordo del pane e cercando di fare un taglio il più regolare possibile, perché la parte incisa andrà successivamente tagliata e staccata per formare il coperchietto della scatolina. Predisposte in tal modo tutte le croste, friggetele in una grande padella nella quale avrete fatto fumare abbondantissimo olio; giratele un paio di volte, con delicatezza, per farle ben dorare da entrambi i lati, quindi trasferitele, prelevandole con una paletta forata, su un grande vassoio coperto di carta assorbente da cucina affinché perdano parte dell'unto di cottura.

Staccate la parte superiore della fetta introducendo delicatamente i rebbi di una forchetta lungo l'incisione praticata in precedenza: il coperchietto dovràà venire via intatto, in forma quadrata.

Tenete le croste già fritte in caldo, man mano che preparate le altre; poi lasciatele tutte insieme nel forno, prima acceso e poi spento, in modo che si conservino calde.

Preparate ora la finanziera, che costituirà il ripieno: tritate finemente la cipolla e fatela appassire dolcemente in un tegame con 50 g di burro.

Lavate bene i funghi, tritateli e buttateli nel soffritto, lasciandoli insaporire per qualche minuto.

Aggiungete un mestolo di brodo caldo e fate cuocere per 15 minuti; se necessario, unite altro brodo.

Salate poco, in quanto il brodo è già abbastanza saporito, e pepate invece abbondantemente. Intanto, in un altro tegamino, preparate le regaglie: dopo averle ben mondate e tagliate a pezzettini, ponetele a rosolare in 40 g di burro, precedentemente fuso; tenete la fiamma allegra affinché prendano colore, quindi insaporitele con una presa di sale e un pizzico di pepe, bagnatele con un mestolino di brodo e fatele cuocere complessivamente per 6-7 minuti. Non appena i funghi saranno cotti, uniteli alle regaglie con il loro fondo.

Mescolate bene e bagnate tutto con la panna, lasciando addensare l'intingolo per qualche istante. Con la finanziera preparata riempite ora le croste, che coprirete poi con i coperchietti (se le cavità delle fette di pane non fossero abbastanza capienti, potete estrarre ancora un po' di mollica, aiutandovi con un cucchiaino e operando con delicatezza per non rompere lo strato di pane sottostante).

Servite le croste alla ghiottona caldissime. Meglio sarebbe passarle per qualche istante nel forno, dopo averle riempite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pacchetto di funghi secchi da 50 g
- 2 pani da cassetta leggermente raffermi
- abbondante di olio di semi
- 1 cipolla
- 90g di burro
- brodo di dadi
- sale
- pepe
- 250g di regaglie di pollo
- 1/2 bicchiere di panna

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Vol-au-vent Ripieni
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Crocchette Di Pollo

Crostini Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessare in acqua bollente salata gli asparagi, farli insaporire in padella con olio, burro e la cipolla tritata, cuocerli per circa 10 minuti, frullarli e unire al composto il grana.
Spennellare di burro fuso le fette di pane, spalmarle con la crema di asparagi, infornare a 180 gradi per circa 5 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di punte di asparagi da 300 g
- 1 cipolla
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 4 fette di pancarré
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- Crostoni Agli Asparagi
- Pane Ripieno
- Crostata Agli Asparagi
- Tartine Di Asparagi
- Crostino Di Spinaci E Capesante

Crostini Agli Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Cuocere gli spinaci in poca acqua salata, strizzarli e soffriggerli nel burro con l'aglio e le acciughe. **Tostare** il pane, metterlo in una teglia imburrata, suddividervi sopra gli spinaci, coprire ogni fetta con una fetta di formaggio, irrorare con un bicchiere di panna, infornare per 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 8 fette di sottilette di formaggio
- 600g di spinaci surgelati in foglia
- 4 acciughe
- 2 spicchi di aglio
- panna
- burro

Ricette simili

- Sformato Di Stracchino
- Crostata Agli Spinaci
- Lasagne Di Nonna Annita
- Canapè Di Gamberi
- Cornetti Farciti

Crostini Ai Cetrioli

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Sbucciate e grattugiate i cetrioli.
Schiacciate gli spicchi di aglio e aggiungeteli alla purea di cetriolo.
Mescolate, salate e unite lo yogurth, la panna e le foglie di menta a strisce e il pepe.
Tenete per un'ora in frigorifero. Intanto tagliate a fettine il pane e fatelo abbrustolire.
Servite con fette di pane tagliate a quadratini.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cetrioli
- 200g di yogurth naturale
- 100g di panna da cucina
- 2 spicchi di aglio
- alcuni grani di pepe nero
- alcune foglie di menta
- pane pugliese
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli
- Tronchetti Gran Galà
- Crostini Saporiti (2)
- Bruschette Piccanti

Crostini Ai Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

In un tegamino fate colorire la cipollina tritata in poco burro e insaporitevi i fegatini puliti, lavati e tagliati a pezzetti; bagnateli con il vino e lasciatelo evaporare; salate, pepate e, sempre mescolando, fate cuocere ancora due minuti.
Aggiungete le acciughe pulite e tritate, amalgamate e ritirate dal fuoco.
Spalmate il composto sulle fettine di pane.
Disponete sul fondo del piatto da portata rametti incrociati di rosmarino, sopra sistematevi i crostini e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di pane casereccio
- 250g di fegatini di pollo
- 50g di acciughe
- 1 cipollina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- burro
- sale
- pepe
- alcuni rametti di rosmarino

Ricette simili

- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Bruschetta Ai Fegatini
- Crostini Di Fegatini
- Paté Con Sedano

Crostini Ai Fondi Di Carciofi E Tonno

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Lavare accuratamente i carciofi, privarli delle foglie più dure, lasciando praticamente solo il cuore e lessarli.
Mondare i fagiolini, lavarli accuratamente e lessarli.
Versare in un frullatore i carciofi, i fagiolini, il tonno, la costa di sedano tagliata sottilmente ed una presa di sale.
Spalmare sulle fette di pane tostate la crema che si è ottenuta.

Ingredienti per 4 persone

- 6 carciofi
- 6 fette di pane tostato
- 200g di tonno all'olio d'oliva
- 2 coste di sedano
- 500g di fagiolini fini
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Crostoni Con Crema Di Ricotta E Tonno
- Tartine Al Tonno (2)
- Cappon Magro
- Involtini Di Tonno E Cavolo
- Mousse Di Tonno

Crostini Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Rosolare i funghi nel burro con l'aglio.
Unire anche i funghi secchi ammollati e tritati, salare e pepare.
Spolverizzare con la farina, diluire con il latte ed eliminare l'aglio.
Portare a cottura su fuoco lento.
Incorporare il parmigiano e il prezzemolo tritato.
Ungere il pane e dorarlo in forno. Coprirlo con il composto e guarnire con la lattuga.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di funghi
- 15g di funghi freschi
- 1 spicchio di aglio
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo
- 1 bicchiere di latte
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 12 fette di pancarré
- olio d'oliva
- insalata lattuga

Varianti

- Crostini Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Canapè Ai Funghi
- Spiedini Pancetta E Champignon
- Crocchette Di Pollo
- Crostoni Fritti In Carrozza
- Crostoni Di Bosco

Crostini Ai Funghi (2)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Pulite accuratamente i funghi, lavandoli delicatamente. Dopo averli asciugati, tagliateli a fette non troppo sottili. Fateli dorare nel burro per 15 minuti. Dopo averli tolti dal fuoco, spruzzateli con succo di limone. Nel frattempo avrete preparato una tazza di besciamella mettendo sul fuoco un tegamino con 50 g di burro, al quale aggiungerete 50 g di farina, versandola a pioggia.
Mescolate continuamente fino a che il burro non raggiunge un bel colore dorato. Sempre mescolando aggiungete del latte caldo, versandolo lentamente, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata.
Portate il tutto a ebollizione e fate cuocere a fuoco lento per 15 minuti, mescolando continuamente. Una volta che la besciamella si è raffreddata, amalgamatevi il tuorlo d'uovo.
Tostate in forno il pancarré tagliato a dischi e mantenetelo in caldo.
Guarnite i crostini con besciamella e funghi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di funghi
- 50g di burro
- 6 dischi di pancarré
- 1 tuorlo d'uovo
- latte
- succo di limone
- per la besciamella:
- 1 pizzico di sale
- 1 grattugiata di noce moscata
- 50g di farina

Varianti

- Crostini Ai Funghi

Ricette simili

- Crostoni All'emmenthal
- Crostoni Di Bosco
- Canapè Ai Funghi
- Paté Di Salmone (3)
- Zuppa D'aglio Selvatico

Crostini Ai Tartufi

Antipasto a base di tartufi bianchi

Ricetta

Diliscate e lavate l'acciuga, asciugatela, tritatela con mezzo spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo. In un pentolino scaldate una noce di burro con un po' d'olio, fatevi soffriggere il trito, unite il tartufo tagliato a lamelle sottili e cuocete per circa dieci minuti. A parte, fate rosolare in poco burro le fette di pancarré tagliate in due, quindi sistematele sul piatto da portata e distribuite sulla superficie il composto.
Decorate il piatto con ciuffi di prezzemolo riccio e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 80g di tartufi bianchi
- 1 acciuga sotto sale
- aglio
- prezzemolo riccio
- burro
- olio d'oliva

Varianti

- Crostini Ai Tartufi Neri

Ricette simili

- Crostini Al Tartufo Bianco
- Crostini Di Filetti Di Sogliola Alla Crema Di Tartufo Bianco
- Tramezzini Al Tartufo Bianco
- Bruschetta Con Tartufi Neri
- Crostoni Rustici

Crostini Ai Tartufi Neri

Antipasto a base di tartufi neri

Ricetta

Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele rapidamente, asciugatele e spinatele quindi tritatele finissime.
Passate i tartufi con uno spazzolino duro tenendoli sotto il getto dell'acqua in modo da eliminare ogni traccia di terra quindi grattugiateli con una grattugia a buchi grossi.
Scaldate l'olio e il burro in un padellino, mettetevi lo spicchio d'aglio spellato e leggermente schiacciato e fatelo imbiondire quindi scartatelo e spegnete il fuoco.
Versate nel padellino ancora ben caldo i tartufi, le acciughe e il succo di limone, amalgamate bene e spalmate il composto sulle fettine di pane tostate e ancora calde.
Servite subito i crostini senza lasciarli raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tartufi neri
- 2 spicchi di aglio
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 12 fettine di pane casereccio (fette piccole e sottili)

Ricette simili

- Bruschetta Con Tartufi Neri
- Crostini Al Tartufo Nero
- Crostini Per L'aperitivo
- Crostini Al Paté Tartufato
- Smoerrebroed

Crostini Al Caprino

Antipasto a base di formaggio caprino fresco

Ricetta

In un mixer mettere la trota affumicata a pezzetti, il caprino, la ricotta, una macinata di pepe e amalgamare per 2 minuti aggiungendo un filo d'olio. Far tostare in forno i crostini, imburrarli e spalmarli con la crema ottenuta.
Guarnire con fette di limone e servirli freschi.

Ingredienti per 4 persone

- pane per circa 20 crostini
- 150g di trota affumicata
- 150g di formaggio caprino fresco
- 100g di ricotta
- burro
- 2 limoni
- 1 macinata di pepe bianco
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Crostini Al Robiola
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga (3)
- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Di Caprino Alle Melagrane

Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Alla besciamella raffreddata incorporate il parmigiano e due tuorli, la panna e una grattatina di noce moscata.
Versare il composto in una placca imburrata formando uno strato alto circa mezzo centimetro, pareggiarne bene la superficie, poi lasciate riposare in frigorifero per 2 ore.
Tagliare il composto in quadrati o in rombi, passarli nella farina poi nel tuorlo diluito con acqua, poi nel pangrattato e infine friggere nell'olio bollente.
Servire ben caldi.

Ingredienti per 6 persone

- 75g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- 100g di panna
- 3 tuorli d'uovo
- sale
- pepe
- farina
- noce moscata
- pangrattato
- olio per friggere
- 100 cl di besciamella

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Crocchette Al Groviera
- Prosciutto In Crosta
- Supplì (2)
- Schiacciatine Al Formaggio

Crostini Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Spezzettare in una ciotola il gorgonzola, unire il mascarpone e lavorare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema morbida.
Suddividere il composto sui crostini e decorare con le carote fresche raschiate, lavate e tagliate a julienne.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio gorgonzola dolce,
- 3 cucchiai di mascarpone
- carote
- crostini ovali

Varianti

- Crostini Al Gorgonzola (2)

Ricette simili

- Bocconcini Ai Formaggi
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Pane Con Il Burro Alla Paprica
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci

Crostini Al Gorgonzola (2)

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

In una ciotola mescolate a lungo i formaggi fino ad ottenere una crema quasi omogenea; insaporite il tutto con poco peperoncino.
Distribuite il composto sulle fette di pane e passatele in forno caldo (170 gradi) per cinque minuti. Disponetele su un piatto da portata e servitele ben calde

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 60g di formaggio gorgonzola piccante
- 50g di formaggio stracchino
- peperoncino in polvere

Varianti

- Crostini Al Gorgonzola

Ricette simili

- Bruschette Al Gorgonzola
- Mousse Di Gorgonzola
- Crostini Con La Salsiccia
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Stuzzichino Raffaello (2)

Crostini Al Paté Di Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Mettete il burro in una padellina antiaderente, unite i funghi, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo e cuocete con il coperchio per circa 10 minuti.
Rassodate l'uovo in acqua per 10 minuti dal momento dell'ebollizione, scolatelo, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e sgusciatelo.
Riunite in un piccolo mixer i funghi, tranne qualche pezzetto che userete per decorare, l'uovo, la maionese, un pizzico di sale e uno di pepe, lo yogurth e mezzo cucchiaino di timo tritato.
Frullate fino ad ottenere una crema omogenea.
Ricavate dalle fette di pane otto tartine, tostatele leggermente sotto il grill del forno, spalmatele con il paté di funghi e uova e decorate a piacere con i funghi tenuti da parte e un pezzettino di foglia di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 200g di funghi misti surgelati
- 1 rametto di timo fresco
- 1 cuore di insalata lattuga (alcune foglie)
- 2 fette di pane per tramezzini senza crosta
- 1 cucchiaio di maionese
- 1 cucchiaio di yogurth greco denso
- 20g di burro
- pepe
- sale

Ricette simili

- Insalata Di Gamberi E Ananas
- Stuzzichini Prelibati
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Cocktail Di Scampi
- Cocktail Di Asparagi (2)

Crostini Al Paté Tartufato

Antipasto a base di tartufo

Ricetta

Preparate alcune fette sottili di pane casereccio, tostatele al forno e ancora calde spalmatele con uno strato di paté umbro al tartufo, aggiungete qualche goccia di succo di limone e un poco di prezzemolo finemente tritato. Possibilmente servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio (fette sottili)
- paté al tartufo umbro
- alcune gocce di succo di limone
- poco di prezzemolo finemente tritato

Ricette simili

- Smoerrebroed
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Crostini Per L'aperitivo
- Pallotte Cacio E Uova

Crostini Al Radicchio

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

In un tegame fate scaldare due cucchiai d'olio e lasciatevi sfinire la cipolla tagliata a fettine molto sottili. Quando sono diventate trasparenti unite i caprini e mescolate riducendo a una crema.
Regolate il sale.
Tagliate a striscioline il radicchio e mescolatelo alla crema tenendo sul fuoco mezzo minuto o giusto il tempo per amalgamare bene il tutto.
Ritirate dal fuoco, spruzzate il composto con un po' di aceto e mettetelo a mucchietti sulle fettine di pane.
Servite freddo, ma non da frigorifero.

Ingredienti per 6 persone

- 1 filoncino di pane bianco
- 1/2 cespo di radicchio di chioggia
- 1 cipolla bianca
- 2 formaggi caprini
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Caprini Marinati
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Panini E Crostoni Al Formaggio

Crostini Al Rafano

Antipasto a base di rafano

Ricetta

Grattugiare un pezzo di rafano ed unirvi in una ciotola una uguale quantità di burro; aggiustare di sale e lavorare il burro con una forchetta impastando il tutto.
Tostare in forno i crostini di pane e spalmarvi la crema di rafano.
Servire come antipasto piccante.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- 1 pezzo di rafano
- sale
- pane casereccio per crostini

Ricette simili

- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Pane Con Il Burro Al Rafano
- Tramezzini Con Wurstel
- Crostini Con Fonduta
- Crema Di Fagiolini (2)

Crostini Al Robiola

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

In un mixer mettere la trota affumicata a pezzetti, il robiola, la ricotta, una macinata di pepe e amalgamare per 2 minuti aggiungendo un filo d'olio. Far tostare in forno i crostini, imburrarli e spalmarli con la crema ottenuta.

Guarnire con fette di limone e servirli freschi.

Ingredienti per 4 persone

- pane per circa 20 crostini
- 150g di trota affumicata
- 150g di formaggio robiola
- 100g di ricotta
- burro
- 2 limoni
- 1 macinata di pepe bianco
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Crostini Al Caprino
- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga (3)
- Crostoni Con Crema Di Rucola

Crostini Al Tartufo

Antipasto a base di tartufo

Ricetta

Lavate, togliete le lische e tritate le acciughe con mezzo spicchio di aglio e prezzemolo. In un tegame mettete 1 cucchiaio di burro e 2 cucchiai di olio e fateci rosolare il composto che avete appena preparato. Dopo 3 minuti di cottura aggiungeteci un tartufo a fette e lasciate cuocere per 5 minuti.

Tagliate a metà ogni fetta di pane in modo da formare dei triangoli, passateli nel burro e disponeteci sopra la salsa al tartufo che avrete preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tartufo
- 6 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di burro
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 3 acciughe
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Varianti

- Crostini Al Tartufo Bianco
- Crostini Al Tartufo Nero

Ricette simili

- Canapè Piccanti
- Canapè Con Provoline
- Canapè Con Provoline (2)
- Crostini Agli Spinaci
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Crostini Al Tartufo Bianco

Antipasto a base di tartufo bianco

Ricetta

Fare un trito con l'acciuga dissalata e diliscata, l'aglio e il prezzemolo.
Spazzolare il tartufo. In un tegame mettere 30 g di burro e qualche cucchiaio d'olio,unirvi il trito e far rosolare delicatamente a fuoco basso.
Aggiungere il tartufo affettato sottilmente e cuocere per 10 minuti a fuoco molto basso.
Tagliare a metà le fette di pancarré e friggerle nel restante burro. Disporvi sopra la salsina preparata e servire i crostini ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di tartufo bianco d'alba
- 100g di burro
- 1 acciuga sotto sale
- 1 fettina di aglio
- poco di prezzemolo
- 4 fette di pancarré
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Caldi Al Tartufo
- Crostini Ai Tartufi
- Antipasto Al Tartufo
- Fondua
- Fonduta Valdostana

Crostini Al Tartufo Nero

Antipasto a base di tartufi neri

Ricetta

Pestare i tartufi assieme all'aglio, condirli poi con olio, sale, pepe e limone, quanto basta, amalgamare il tutto a crudo, tostare le fette di pane, insaporire con un poco di olio e limone, quindi spalmare la salsa di tartufo che avete preparato, servire subito.

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di pane
- 100g di tartufi neri a fettine o in paté
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- succo di limone

Ricette simili

- Crostini Ai Tartufi Neri
- Frittata Al Tartufo Nero
- Bruschetta Con Tartufi Neri
- Antipasto Al Cotto
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane

Crostini Al Tonno

Antipasto a base di tonno al naturale

Ricetta

Lessare le patate, quindi sbucciarle. In un mixer mettere le patate a tocchi, il tonno ben sgocciolato, il prezzemolo, le acciughe e frullare, facendo cadere a filo una emulsione di succo di limone olio e sale, fino ad ottenere una crema omogenea.
Adagiare in scodelline individuali, decorare con prezzemolo e servire con crostini di pane tostato.

Ingredienti per 8 persone

- 4 patate
- 250g di tonno al naturale
- 2 acciughe
- 1 limone
- 1 filone di pane integrale cotto a legna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale

Ricette simili

- Crostini Saporiti (2)
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Alici Al Finocchio
- Acciughe Al Finocchio
- Focaccia Di Patate (4)

Crostini Alla Cecco Beppe

Antipasto a base di cetriolini

Ricetta

Fate scaldare il burro e l'olio in un tegame e ponetevi ad appassire un trito finissimo di aglio, rosmarino, salvia e alloro.
Dividete la milza in pezzetti e fatela rosolare, a fuoco allegro, nel condimento, rimestando velocemente.
Insaporite poi con sale e pepe e bagnate con il vino. Quando questo sarà evaporato, irrorate con mezzo bicchiere di brodo e proseguite la cottura per 15 minuti. Trascorso questo tempo, passate la milza con il suo intingolo al passaverdura o al setaccio e rimettetela nella casseruola, insieme con un trito fine di acciughe, cetriolini e capperi.
Bagnate con il restante brodo e fate addensare il composto.
Dividete il pancarré diagonalmente e liberatelo della crosta.
Tostate i triangoli così ottenuti per 2-3 minuti in forno caldo a 220 gradi (o nel tostapane), quindi copriteli con il composto preparato e disponeteli su un piatto caldo, per servirli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- alcune foglie di alloro
- 250g di milza
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di brodo di dadi
- 4 filetti d'acciughe
- 5 cetriolini
- 60g di capperi
- 6 fette di pancarré

Ricette simili

- Burro Alla Rivierasca
- Pancarré Con Il Burro Piccantino
- Spuma Di Tonno (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto Di Mare (3)

Crostini Alla Crema Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Fate una besciamella molto soda con farina, latte e parmigiano.
Lavorate la besciamella fino a ottenere una salsa densa e bene omogenea, che stenderete poi sui crostini. Al momento di servire, passate i crostini per qualche minuto appena nel forno ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 80 cl di latte
- 60g di formaggio parmigiano
- alcuni di crostini quadrati tagliati nelle fette di pane a cassetta abbrustolite

Ricette simili

- Crostoni Alle Acciughe
- Sformato Di Pane In Cassetta Con Carciofi, Zucchine E Fontina
- Pandorato
- Panzanella (2)
- Melone Con Banderillas

Crostini Alla Pancetta

Antipasto a base di pancetta

Ricetta

Disponete il pane sulla placca del forno unta d'olio. Su ogni fetta adagiatene una di fontina tagliata su misura, spolverizzate con poco pepe, coprite con le fettine di pancetta.
Mettete in forno caldo per circa dieci minuti. Quando la pancetta diventa trasparente e leggermente dorata, ritirate i crostini e serviteli subito ben caldi

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100g di formaggio fontina
- 4 fette di pancetta affumicata
- pepe
- nero

Ricette simili

- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Crostoni Con Le Melanzane
- Torta Di Mais Al Formaggio
- Sformato Di Fontina
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi

Crostini Alla Ponticiana

Antipasto a base di prosciutto crudo

Ricetta

Rosolate nel burro le fette di pane. Quando saranno dorate guarnitele con qualche fettina di mozzarella, una fetta di prosciutto crudo e una cucchiaiata di funghi trifolati.
Passate al forno caldo per qualche minuto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane casereccio
- 2 mozzarelle
- 150g di prosciutto crudo
- funghi trifolati
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccine Alla Provola
- Crostini Per L'aperitivo
- Bruschetta Con Prosciutto E Fichi
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Panini Alla Frutta

Crostini Alla Romana

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Impanare nell'uovo il pancarré, metterlo in 1 padella con un po' d'olio e rigirarlo quasi subito. Porre quindi su ogni fetta di pane la sottiletta e il prosciutto cotto.
Sciogliere in 1 pentolino la pasta d'acciughe con un po' di burro.
Prendere il sughetto che si è formato e versarlo sulle fette di pane tolte dal fuoco e servire caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 fette di sottilette
- 1 uovo
- sale
- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Sformato Di Stracchino
- Torta Salata
- Tramezzini Al Tartufo Bianco
- Crostoni Alla Russa

Crostini Alla Toscana

Antipasto a base di vitello

Ricetta

Le operazioni preliminari sono le più lunghe: spellate la milza e togliete il fiele ai fegatini, tritate il sedano e la cipolla e fateli rosolare in poco olio, aggiungendo poi milza e fegatini tagliati a pezzetti.
Lasciate cuocere per alcuni minuti, quindi versate il vino bianco e fate evaporare, dopo aver aggiunto, in giusta misura, sale, pepe e capperi tritati.
Fate cuocere per mezz'ora bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo.
Passate il composto nel frullatore e nel frattempo fate friggere le fette di pane toscano nell'olio bollente. Quando sono ben dorate fatele asciugare su un foglio di carta assorbente e spalmatele con il composto di milza e fegatini.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pane toscano tagliato a fette
- 150g di milza di vitello
- 2 fegatini di pollo
- capperi
- 1/2 di cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 10 cl di brodo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Crostini Alla Toscana (2)
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Ricette simili

- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Crostini Di Fegatini Di Pollo
- Crostini Tosco-romagnoli
- Crostoni Ai Peperoni
- Finanziera Alla Piemontese

Crostini Alla Toscana (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tostate il pane, sopra ogni fetta mettete un filetto d'acciughe, una rondella di pomodoro, poca cipolla tritata, basilico.
Irrorate con un filo d'olio, salate.
Passate pochi minuti in forno caldo e servite. Vini di accompagnamento: Tutti gli Spumanti classificati 'Brut', Vino 'Novello' o il tradizionale Chianti 'giovane' DOCG (dell'ultima vendemmia).

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane toscano
- 2 pomodori
- 1 cipollina
- basilico
- olio d'oliva
- 4 filetti d'acciughe
- sale

Varianti

- Crostini Alla Toscana
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Ricette simili

- Pane Farcito
- Panzanella Toscana
- Bruschetta Pomodoro E Melanzane
- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (3)

Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Dissalate, diliscate, lavate le acciughe lasciandole scolare su un piatto inclinato.
Tritate insieme prezzemolo, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, capperi, peperoncino e la mollica di pane bagnata e strizzata.
Amalgamate con sei cucchiai d'olio e tre d'aceto.
Ponete in un'insalatiera uno strato di acciughe alternato a uno di salsa e lasciate riposare per un giorno. Al momento di servire tostate le fette di pane, spalmatele con un velo di burro e disponetevi sopra il composto di acciughe.

Ingredienti per 6 persone

- pane di segale
- 200g di acciughe sotto sale
- 50g di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla piccola
- prezzemolo
- mollica di pane
- peperoncino
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cucchiai di aceto di vino

Ricette simili

- Acciughe Al Verde (2)
- Bruschetta Con Anchoiade
- Robiola Al Bagnet Vert
- Acciughe Al Verde
- Bruschetta Con Zucca E Cipolle

Crostini Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

In un tegame scaldate l'olio e lasciatevi sfinire le cipolle tagliate a fettine molto sottili.
Salate. Quando sono diventate trasparenti, ritirate dal fuoco. Sgocciolatele bene, fatele raffreddare.
Unite alla besciamella (potete usare anche quella già pronta) le cipolle, il parmigiano grattugiato, regolate sale e pepe.
Spalmate il composto sulle fettine di pane e scaldate in forno a 220 gradi per 10 minuti.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di pane tipo filoncino
- 2 cipolle bianche piccole
- 60g di formaggio parmigiano
- 1/2 tazza di besciamella
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Filoncino Con Frittata
- Spiedini Di Emmenthal E Cipolle
- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Bruschette In Insalata

Crostini Barny

Antipasto a base di pancetta affumicata

Ricetta

Eliminate la crosta dalle fette di pancarré e dividetele a metà. A parte, in una padella antiaderente, fate tostare per circa 5 minuti la pancetta affumicata, dopodichè, nella stessa padella, insieme al grasso di cottura, fate dorare le fette di pane. Successivamente, disponete i crostini in una teglia unta di burro e cospargeteli con la pancetta, i pinoli e la mozzarella tritata.
Infornate il tutto per circa 5-7 minuti e servite immediatamente. Ottimi da mangiare in un solo boccone e ideali per una cena in piedi o con l'aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 300g di pancetta affumicata a dadini
- 300g di mozzarella tritata
- burro
- 1 cucchiaio di pinoli

Ricette simili

- Quiche Lorraine (3)
- Bocconcini Alla Diavola
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Tarte Flambè
- Torta Di Peperoni Al Curry

Crostini Caldi Al Tartufo

Antipasto a base di tartufo

Ricetta

Diliscate l'acciuga, lavatela e pestatela nel mortaio con l'aglio e il prezzemolo, fino ad avere ottenuto un composto liscio e omogeneo.
Pulite bene i tartufi, spazzolandoli, lavandoli e asciugandoli.
Mettete in un tegame 30 g di burro e l'olio e fatevi rosolare, a fiamma bassa, il trito preparato. Dopo qualche istante unite i tartufi affettati finemente (meglio se tagliati con l'apposito utensile).
Mescolate e fate cuocere, sempre a fiamma bassa, per 10 minuti. Nel frattempo tagliate a metà le fette di pane a cassetta, formando dei triangoli, e friggetele nel restante burro. Quando i crostini saranno ben dorati, scolateli e copriteli con i tartufi; disponeteli su un piatto resistente al calore e passateli in forno a calore medio per 5 minuti, quindi serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 1 acciuga
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 100g di tartufo d'alba
- 130g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 6 fette di pane (o pane integrale)

Ricette simili

- Crostini Al Tartufo Bianco
- Fondua
- Fonduta Valdostana
- Bruschetta Fantasia
- Crostini Al Tonno

Crostini Caldi Di Pesce

Antipasto a base di totano

Ricetta

Pulire i due polpettini ed il totano, aprire i muscoli, le arselle e sgusciare i gamberi.
Tagliare tutto a piccoli pezzi.
Mettere al fuoco in mezzo bicchiere d'olio. Quando è un poco rosolato aggiungere un poco di vino bianco, prezzemolo e aglio tritati più un poco di pepe.
Controllare il sale.
Lasciare cuocere bene a fuoco vivo fino a cottura del pesce che triterete poi, il più finemente possibile, assieme agli odori già cotti. Si formerà un amalgama.
Preparare le fette di pane sottili e farle abbrustolire. Ancora calde, bagnarle.

Ingredienti per 4 persone

- 1 totano piccolo
- 2 polpettini
- muscoli
- arselle
- gamberetti
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- aglio
- pepe
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Calamari Ripieni (6)
- Crostini Di Salsa Di Olive
- Cestini Di Calamaretti
- Crostata Alla Marinara
- Antipasto Di Gamberetti (2)

Crostini Casalinghi Alla Rucola

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Lavate la rucola, spezzettatela a mano e conditela con olio, aceto, sale e pepe.
Ungete d'olio la placca del forno, disponetevi le fette di pane, inumiditele con un po' di latte e un filo d'olio. Fatele dorare a 180 gradi per dieci minuti.
Ritirate la placca, sistemate al centro di ogni fetta un filetto d'acciughe e coprite con una fetta di formaggio.
Ponete di nuovo in forno e togliete appena la superficie diventa dorata.
Disponete i crostini su un piatto da portata e cospargeteli con la rucola.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di formaggio fondente
- 4 filetti d'acciughe
- 1 mazzetto di insalata rucola
- latte
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Puntarelle
- Crostini Rustici (2)
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Panzanella Toscana
- Prosciutto Ricco Al Melone

Crostini Con Acciughe E Fegatini

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tritare i fegatini di pollo molto finemente e metterli a rosolare nel burro già caldo, in padella.
Lasciare soffriggere a fuoco non troppo alto, aggiungendo di quando in quando qualche cucchiaio di acqua, affinché non diventino troppo secchi.
Tritare intanto le acciughe dissalate e diliscate insieme ai capperi e aggiungerli ai fegatini, mescolare e procedere nella cottura per qualche minuto, dosando di sale e pepe. Infine stemperare nel composto la farina bianca diluita in poca acqua, mescolare, lasciare sul fuoco ancora per pochi minuti fino a cottura e a salsa resa ben omogenea. Fritte nel frattempo le fette di pane nell'olio (o se si preferisce, nel burro), cospargere con il composto i crostini ancora caldi e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fegatini di pollo
- 50g di burro
- 2 acciughe
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 manciata di capperi
- alcune fette di pancarré (o pane casereccio)
- sale
- pepe
- per friggere i crostini:
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Ai Fegatini
- Bruschetta Ai Fegatini
- Crostoni Rustici
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Canapè Ai Fegatini

Crostini Con Acciughe E Fichi

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Sbucciare i fichi e frullate la loro polpa con i filetti d'acciughe, antecedentemente ben lavati e tritati, e lo spicchio d'aglio.
Bagnate con un filo d'olio d'oliva i granetti.
Spalmate il composto sopra i granetti e otterrete un piatto incantevole per stuzzicare l'appetito. Marisa aggiunge che si tratta di una antica ricetta mediterranea con molta probabilità di origine corsa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 granetti
- 12 di fichi molto maturi
- 4 filetti d'acciughe
- 1 spicchio di aglio sbucciato
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva (3)
- Acciugata Estiva (2)
- Panzanella

Crostini Con Alici

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Tagliare il formaggio a fettine e condirlo con sale e pepe.
Tagliare il pane nello stesso formato del formaggio e infilare in uno spiedo, alternandole, una fetta di pane e una di mozzarella, pressandole fino a riempire lo spiedo. Disporre gli spiedini in una teglia e infornare a 200 gradi per una ventina di minuti, spennellando ogni tanto col burro fuso. In un padellino, soffriggere il restante burro con le due alici pestate; allungare con poco latte bollente e versare questa salsina sugli spiedini disposti in un piatto si servizio caldo.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di mozzarella
- 150g di burro
- pane casereccio
- alcuni cucchiai di latte
- 2 acciughe salate, pulite e diliscate
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe
- Pane Con Il Burro All'acciuga
- Crostini Napoletani
- Focaccia Con Le Acciughe

Crostini Con Champignon

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Mondate i funghi come di consueto, quindi lavateli rapidamente ed asciugateli.
Tritate finemente la cipolla insieme agli spicchi d'aglio e la pancetta (potete tritare tutti e tre questi ingredienti assieme, mettendoli nel mixer).
Scaldate l'olio in un largo tegame e, a fuoco moderato, fate rosolare il tutto. Nel frattempo mettete i funghi sul tagliere e tritateli grossolanamente con un coltello e, quando il soffritto sarà pronto, versateli nel tegame insieme alla passata di pomodoro.
Mescolate, insaporite con sale ed un'abbondante macinata di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti fino a che i funghi si saranno asciugati.
Togliete la crosta alle fettine di pane e tostatele leggermente. Disponetele poi su un piatto di portata e distribuitevi il composto di funghi spolverando di prezzemolo tritato. Serviteli ben caldi insieme ad un bicchiere di Vernaccia fresca (o analogo).

Ingredienti per 4 persone

- 400g di funghi champignon
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 50g di pancetta magra
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- prezzemolo tritato
- 20 fette sottili di pane

Ricette simili

- Crostini Per L'aperitivo
- Omelette Al Granchio
- Toast Rustico Con La Frittata
- Crostoni Alla Boscaiola
- Crostoni Al Formaggio

Crostini Con Crema Di Ceci

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Scolate i ceci dal liquido di conservazione, risciacquateli, quindi sgocciolateli bene e travasateli nel mixer elettrico.
Unite la costola di sedano e la carota raschiata tagliate a pezzetti e lo spicchio d'aglio, poi frullate i vari ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Raccoglietelo in una terrina,incorporatevi il pecorino grattugiato, l'olio e condite la preparazione con una presa di sale e con un pochino di pepe macinato al momento. Insaporitela infine con il trito di erbe aromatiche e con i semi di sesamo leggermente tostati.
Private ora le fette di pancarré della crosticina, dividetele a metà diagonalmente e lasciatele tostare leggermente in forno caldo.
Distribuite sopra i crostini la crema di ceci preparata e decorate ogni crostino con le olive nere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di ceci lessati
- 1 carota
- 4 fette di pancarré
- 1 costa di sedano
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 8 olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 1/2 cucchiaino di timo grattugiato
- 1/2 cucchiaino di maggiorana grattugiata
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di semi di sesamo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Tartine Al Salmone (3)
- Bruschetta Ai Capperi
- Frittelle Di Pancotto
- Torta Di Carciofi (3)

Crostini Con Fegatini Di Pollo

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Preparate un battuto con carota, cipolla e sedano e fatelo appassire in una casseruolina con due cucchiai d'olio.
Aggiungete i fegatini lavati, passati nell'aceto e asciugati.
Spruzzate con mezzo bicchiere di vino.
Regolate sale e pepe, lasciate rosolare mescolando.
Togliete i fegatini, tritateli finemente e rimetteteli nel recipiente perché insaporiscano ancora 2 minuti.
Ritirate dal fuoco e incorporatevi i tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone filtrato al colino.
Spalmate sulle fette di pane leggermente tostate e decorate con i capperi.
Servite. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Nero DOC, Aprilia Merlot DOC, Cirò Rosato DOC.

Ingredienti per 6 persone

- pane integrale
- 6 fegatini di pollo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 carota
- 1/2 di cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di capperi
- vino bianco secco
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana
- Crostini Tosco-romagnoli
- Paté Con Sedano
- Crostini Di Fegatini
- Crostoni Ai Funghi

Crostini Con Fegatini E Prosciutto

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

In una casseruola di grandezza medio-piccola scaldate metà burro con l'olio, insaporitevi il prosciutto e la cipolla tritati e, per almeno mezz'ora, mescolate con pazienza aggiungendo ogni tanto brodo o latte tiepidi in modo da mantenere al composto una certa umidità.
Aggiungete i fegatini tagliati a pezzetti e le foglie di salvia.
Fate bollire per 3 minuti esatti sempre mescolando.
Ritirate dal fuoco, tritate il composto e ponetelo di nuovo sul fornello.
Portate a bollore unendo alcune gocce di brodo o di latte se occorre.
Amalgamate al composto il burro crudo avanzato, fate cuocere ancora 3 minuti e spegnete.
Tagliate il pane, distribuitevi sopra il composto di fegatini. Sul fondo di un piatto da portata disponete a grata i rametti di rosmarino e sopra adagiatevi i crostini. Vini di accompagnamento: Tutti i vini 'novelli' o Bardolino DOC.

Ingredienti per 6 persone

- pane casereccio
- 150g di fegatini di pollo
- 130g di prosciutto crudo
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- latte (o brodo)
- 2 foglie di salvia
- 8 rametti di rosmarino

Ricette simili

- Paté Casalingo
- Bruschetta Ai Fegatini
- Crostini Ai Fegatini
- Coni Farciti
- Crostini Di Fegatini Di Pollo

Crostini Con Fonduta

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Per prima cosa predisponete la fontina per la fonduta: privatela della crosta, tagliatela a dadini e mettetela in una casseruola di smalto (o anche in una ciotola); copritela con il latte, insaporitela con una presa di sale e lasciatela riposare, coperta, per 3 ore. Poco prima che scada questo tempo, cominciate a preparare i crostini.

Tagliate il pancarré a fette alte circa un dito; poi con uno stampino tagliapasta rotondo ricavate da ogni fetta un disco.

Friggete i crostini, pochi alla volta, nel burro spumeggiante (non mettete il burro tutto insieme nella padella, ma aggiungetelo ogni volta che friggete), lasciandoli dorare da entrambe le parti; quindi distribuiteli in quattro casseruoline di terracotta da porzione, mettendoli leggermente sovrapposti, e teneteli in caldo nel forno (prima acceso e poi spento). Ora ponete sulla fiamma una casseruola di smalto con il quantitativo di burro indicato per la fonduta. Quando il condimento si sarà fuso, unitevi la fontina con tutto il suo latte.

Fate sciogliere il formaggio a fiamma bassissima (meglio ancora sarebbe a bagnomaria), mescolando continuamente con un cucchiaio di legno o sbattendo con una frustina, fino ad aver ottenuto una crema densa e omogenea.

Incorporate allora i tre tuorli, amalgamando bene, poi levate dal fuoco; regolate di sale e, se volete, unite un buon pizzico di pepe bianco.

Versate la fonduta, ancora ben calda, sui crostini di pane caldi e affettatevi sopra una o più lamelle di tartufo (questo non è proprio indispensabile per la buona riuscita del piatto).

Servite subito, caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- per la fonduta:
- 300g di formaggio fontina
- 1 bicchiere di latte
- sale
- 50g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 tartufo
- per i crostini:
- 16 fette di pane
- 150g di burro

Ricette simili

- Fonduta Valdostana (2)
- Fondua
- Fonduta Valdostana
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba

Crostini Con Funghi E Capperi

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Pulite i funghi con uno spazzolino morbido e un panno umido. Tritateli e rosolateli in un padellino con alcuni cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio e la maggiorana.
Cuocete a fuoco medio per 20 minuti versando del brodo quando occorre.
Aggiungete un cucchiaio di capperi e un po' di prezzemolo tritati.
Salate e pepate.
Rimettete sul fuoco e fate asciugare il liquido formatosi.
Spalmate sulle fettine di pane abbrustolite. Vini di accompagnamento: Trentino Chardonnay (anche 'Spumante') DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 filone di pane
- 300g di funghi porcini
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- brodo
- prezzemolo
- 1/2 cucchiaio di maggiorana tritata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Crostoni Alla Boscaiola
- Bruschetta Con Porcini
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crostini Con Funghi In Guazzetto

Crostini Con Funghi In Guazzetto

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Tritate la salsiccia, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, mettete a rosolare in un tegame con poco olio.
Bagnate con il vino e fate evaporare.
Aggiungete i funghi grossolanamente tritati, lasciate insaporire alcuni minuti e unite i pelati.
Portate a cottura versando il brodo a mano a mano che occorre.
Regolate sale e pepe.
Abbrustolite le fette di pane. Strofinatele con l'aglio e sopra distribuite il composto di funghi.
Guarnite con foglioline di menta fresca e servite subito. Vini di accompagnamento: Trentino Marzemino DOC, Chianti Colli Aretini DOCG, Copertino Rosato DOC.

Ingredienti per 6 persone

- pane toscano
- 300g di funghi misti
- 2 salsicce fresche
- 150g di pomodori pelati
- aglio
- prezzemolo
- alcune foglie di menta
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Ai Peperoni
- Crostini Alla Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Crostoni Alla Mozzarella
- Crepes Di Gianni

Crostini Con Il Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Fate abbrustolire leggermente le fette di pane, imburratele.
Condite il caviale con il succo di limone, fate uno strato sui crostini.
Potrete usare caviale nero e caviale rosso per ottenere un piatto dall'aspetto più decorativo; Servite i crostini sul piatto da portata ornato con fettine di limone e ciuffi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- caviale
- burro
- limone
- prezzemolo

Ricette simili

- Caviale A Gogò
- Canapè Al Burro Di Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Stelline Ai Due Caviali
- Antipasto Di Caviale

Crostini Con Il Pompelmo

Antipasto a base di pompelmo

Ricetta

Spremete i pompelmi e versate il succo filtrato in una casseruola.
Aggiungete una noce di burro, la groviera e il formaggio olandese grattugiati.
Salate e pepate. Amalgamatevi la panna e cuocete per 10 minuti mescolando molto bene.
Spegnete e incorporate il tuorlo al composto.
Ponete di nuovo sul fuoco e, senza far bollire, continuate a mescolare fino a quando la crema risulterà liscia e omogenea.
Togliete la crosta alle fette di pane e spalmatele con il composto. Ponetele sulla placca del forno leggermente imburrata e fate dorare in forno preriscaldato a 180 gradi. Servitele calde. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 6 persone

- pancarré
- 150g di formaggio olandese
- 1 cucchiaio di formaggio groviera grattugiata
- 2 pompelmi
- 2 cucchiai di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni All'emmenthal
- Tartine Tropicali
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostoni Al Formaggio

Crostini Con La Bottarga

Antipasto a base di bottarga

Ricetta

Spellare la bottarga e tagliarla a fettine sottili; disporre le fettine in una ciotola e condirle con succo di limone, olio e pepe. Far insaporire per 30 minuti quindi disporre sui crostini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bottarga di 150 g
- olio d'oliva extra-vergine
- succo di limone
- pepe bianco
- alcuni di crostini di pane tostato

Varianti

- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga (3)

Ricette simili

- Fonduta Valdostana (2)
- Crostoni Di Melanzane
- Crostini Al Robiola
- Crostini Al Caprino
- Cozze, Zucchine E Uova Sode

Crostini Con La Bottarga (2)

Antipasto a base di bottarga

Ricetta

Spellare la bottarga e tagliarla a fettine sottili; disporre le fettine in una ciotola e condirle con basilico fresco, olio e pepe. Far insaporire per 30 minuti quindi disporre sui crostini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bottarga di 150 g
- olio d'oliva extra-vergine
- basilico fresco
- pepe bianco
- alcuni di crostini di pane tostato

Varianti

- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Con La Bottarga (3)

Ricette simili

- Crostini Al Caprino
- Fonduta Valdostana (2)
- Crostoni Di Melanzane
- Crostini Al Robiola
- Cozze, Zucchine E Uova Sode

Crostini Con La Bottarga (3)

Antipasto a base di bottarga

Ricetta

Spellare la bottarga e tagliarla a fettine sottili; disporre le fettine in una ciotola e condirle con basilico fresco, olio, pomodorini e pepe. Far insaporire per 30 minuti quindi disporre sui crostini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bottarga di 150 g
- olio d'oliva extra-vergine
- basilico fresco
- pomodorini ciliegia
- pepe bianco
- alcuni di crostini di pane tostato

Varianti

- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Con La Bottarga (2)

Ricette simili

- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Crostini Al Caprino
- Pomodorini Ripieni (2)
- Bruschette Con La Rucola
- Crostini Di Tonno

Crostini Con La Salsiccia

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Spellate le salsicce, sbriciolatele in una ciotola e impastatele con lo stracchino prima ammorbidito e un cucchiaio scarso di semi di finocchio.
Regolate il sale se occorre.
Lavorate il composto amalgamandolo molto bene. Spalmatelo generosamente sulle fette di pane. Ponetele in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora.
Ritirate, trasferite le fette su un piatto da portata e servitele subito molto calde. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti 'Frizzante' DOC, Chianti Montalbano DOCG, Cilento Rosso DOC

Ingredienti per 6 persone

- pane casereccio
- 3 salsicce fresche
- 150g di formaggio stracchino
- semi di finocchio
- sale

Ricette simili

- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Stuzzichino Raffaello (2)
- Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio
- Tortino Alle Olive
- Bruschetta Alla Salsiccia

Crostini Con Le Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tritate cipolla, salvia, sedano e pomodori; rosolate tutto nel burro.
Affettate la melanzana, friggetela nell'olio.
Distribuite il soffritto sul pane, sopra adagiatevi una fetta di melanzana, cospargete di parmigiano e passate in forno caldo per alcuni minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di pane di segale
- 1 melanzana
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- salvia
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Alla Parmigiana
- Cestini Di Pomodoro
- Schlutzer Tirolesi
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Smoerrebroed

Crostini Con Le Regaglie

Antipasto a base di regaglie

Ricetta

Si cuociono le regaglie, tagliate a pezzettini, con cipolla, pancetta, peperoni e si insaporiscono con sale, zucchero, aceto; si ricoprono con il composto crostini di pane fritti.

Ingredienti per 4 persone

- regaglie
- cipolla
- pancetta
- peperoni sott'aceto
- sale
- zucchero
- aceto di vino

Ricette simili

- Peperoni Sott'aceto (2)
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Antipasto Alla Giuliese
- Manzo Freddo Per Antipasto

Crostini Con Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tostate le fette di pane da entrambi i lati.
Fate cuocere le melanzane nel forno finché diverranno tenere, sbucciatele tagliateli in piccoli pezzi, mettetele in una terrina insieme con i capperi e basilico tritati, olio, un pizzico d'origano, il sale e il pepe.
Strofinate lo spicchio d'aglio sulle fette di pane, irroratele con un filo d'olio, distribuitevi il composto preparato e servite. Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato. E' possibile anche utilizzare melanzane surgelate già grigliate.

Ingredienti per 4 persone

- 3 melanzane
- 4 fette di pane casereccio
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di origano
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Del Fattore
- Crostoni Di Melanzane In Scapece
- Bruschetta Pantesca
- Bruschette Vegetariane
- Bruschette (5)

Crostini Con Polpa Di Olive

Antipasto a base di olive nere dolci appassite

Ricetta

Snocciolare le olive e porle in un tegame ad insaporire a fuoco lento con tutti gli ingredienti ben tritati, aggiungete il vino e fate evaporare e a fine cottura unite due cucchiai di polpa di olive mescolando bene.
Passate tutto al setaccio e spalmate su delle fette di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di olive nere dolci appassite
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio pestato
- 1 arancia (scorza)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alivi Fritte
- Olive Nere Fritte
- Caramelle Di Olive E Wurstel
- Paté Di Pesce
- Arance Alle Olive

Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Formate due rettangoli da ogni fetta di pancarré e tostateli leggermente.
Tagliate ogni ciuffo di radicchio in quattro parti, lavateli e asciugateli; indi stufateli in una larga padella con della cipolla.
Dividete ogni fetta di pancetta a metà e fatela leggermente tostare in una padella per fare perdere il grasso.
Disponete sopra il pancarré un ciuffetto di radicchio poi una mezza fettina di pancetta e per ultima la fettina sottile di formaggio.
Mettete i crostini in una teglia imburrata e fate gratinare in forno (grill) per pochi minuti. NB: Si può servire con un insalata di rucola.

Ingredienti per 10 persone

- 10 fette di pancarré
- 8 ciuffi di radicchio di chioggia piccolo
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 150g di formaggio groviera tagliato a fettine
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1/2 di cipolla tagliata

Ricette simili

- Baguette Con Mortadella E Groviera
- Tarte Flambè
- Panzanella (2)
- Tortino Di Alici Con Verdure
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio

Crostini Con Uovo Sodo E Mascarpone

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Dopo aver assodato le uova sminuzzarle il più possibile con la forchetta.
Unire il mascarpone ed un po' di pasta d'acciughe.
Amalgamare il tutto fino a formare una crema spalmabile da stendere su fettine di pane a scelta.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 4 uova sode
- pasta d'acciughe
- alcune fettine di pane

Ricette simili

- Antipasto Giallo
- Bruschetta Nicoise
- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel
- Crema Di Mascarpone E Pasta D'acciughe
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Crostini Cremosi

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Montate gli albumi a neve, salateli, incorporatevi i formaggi.
Sistemate le fette di pane imburrate sulla placca del forno, distribuite sulla superficie la crema al formaggio, lasciatele scaldare per circa dieci minuti a 180 gradi e fate dorare.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane toscano
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di formaggio groviera grattugiato
- 2 albumi d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bastoncini Di Formaggio
- Fiammiferi Al Formaggio
- Crostoni Ai Funghi (2)
- Crostata Agli Asparagi
- Torta Di Zucca (3)

Crostini Del Fattore

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliate le fette di melanzane piuttosto spesse e nel senso della lunghezza; fatele arrostire sulla brace o su piastra di ghisa. Disponetele quindi in una terrina, irroratele con olio e insaporitele con sale, pepe, basilico tritato.
Tagliate la mozzarella in quattro fette.
Tostate il pane, conditelo con un filo d'olio e adagiate su ogni fetta la mozzarella e due fette di melanzane.
Ultimate con una spolverizzata di sale, passate i crostini sotto al grill per qualche minuto e servite subito. Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato. E' possibile anche utilizzare melanzane surgelate già grigliate.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane
- 200g di mozzarella
- 4 fette di pane casereccio
- basilico tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Con Melanzane
- Crostoni Di Melanzane In Scapece
- Bruschette (5)
- Bruschette (6)
- Bruschetta Con Uova E Pomodoro

Crostini Di Acciuga

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Spinate le acciughe, dividetele a metà e tagliate i filetti in due parti.
Tagliate a metà le fette di pane e spalmatele di burro; su ogni mezza fetta di pane mettete una fettina di mozzarella, qualche pezzo di pomodoro, un pezzo di acciuga e condite con sale, pepe e origano.
Mettete i crostini nel forno e lasciateli cuocere fino a che la mozzarella non si sarà sciolta.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro
- 8 fette di pancarré
- 2 mozzarelle
- 4 acciughe
- 2 pomodori
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mozzarella Al Forno
- Crostini Napoletani
- Crostoni Di Mozzarella
- Tartine Alla Pizzaiola
- Mozzarella Allegria

Crostini Di Caprino Alle Melagrane

Antipasto a base di melagrana

Ricetta

Stemperare il caprino amalgamandolo col mascarpone.
Sgranare la melagrana e mescolare metà dei grani al caprino schiacciandoli in modo che rilascino il succo.
Amalgamare bene e acconciare in una terrina.
Decorare cospargendo con i restanti grani di frutto.
Servire come antipasto.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di formaggio caprino fresco
- 50g di mascarpone
- 1 melagrana ben matura
- alcuni crostini di pane tostato

Ricette simili

- Crostini Al Caprino
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Caprino Alla Melagrana
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Palline Colorate

Crostini Di Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Fare rosolare i fegatini in olio con aggiunta di sei foglie di salvia. Quando sono rosolati aggiungere mezzo bicchiere di vino e, quando il vino è evaporato, portarli a cottura aggiungendo man mano una tazza di brodo.
Salare e pepare.
Aggiungere ai fegatini le acciughe diliscate, una manciata di capperi e tritare il tutto finemente.
Rimettere al fuoco il composto nel sugo di cottura dei fegatini, rigirarlo sveltamente per due o tre minuti per farlo ben amalgamare e quando è pronto ritirarlo dal fuoco.
Stendere quindi il composto sui crostini, che non devono essere troppo sottili e bagnati da una sola parte con un poco di brodo.
Guarnire con una foglia di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fegatini di pollo
- 4 acciughe salate
- 1 manciata di capperi
- 6 foglie di salvia
- sale
- pepe bianco macinato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- per guarnire:
- 1 foglia di prezzemolo

Varianti

- Crostini Di Fegatini Di Pollo
- Crostini Di Fegatini Di Pollo (2)

Ricette simili

- Crostini Di Salsa Di Olive
- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Crostini Ai Fegatini
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Paté Con Sedano

Crostini Di Fegatini Di Pollo

Antipasto a base di fegatini e cuori di pollo

Ricetta

Mondare i fegatini, lavarli, asciugarli.
Fare un trito di cipolla ed appassirlo dolcemente nel burro; salare.
Unire i cuori e rosolarli a fuoco vivo per 2-3 minuti; aggiungere i fegatini e farli colorire, quindi il Vin Santo; far evaporare e togliere dal fuoco.
Passare al mixer e rimettere in padella bagnando con il brodo fino ad avere una crema.
Abbrustolire il pane e spruzzarvi un'idea di Vin Santo. Spalmarvi il paté.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fegatini e cuori di pollo
- brodo di pollo
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di vin santo
- 40g di burro
- 4 fette di pane toscano raffermo

Varianti

- Crostini Di Fegatini Di Pollo (2)

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana
- Crostini Tosco-romagnoli
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Bruschetta Ai Fegatini
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)

Crostini Di Fegatini Di Pollo (2)

Antipasto a base di paté di fegatini di pollo

Ricetta

Spalmate il paté di fegatini di pollo sulle fette di pane e guarnite coi capperi.

Ingredienti per 4 persone

- paté di fegatini di pollo
- 8 fette di pane francese tostato
- capperi dissalati

Varianti

- Crostini Di Fegatini Di Pollo

Ricette simili

- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Crostini Alla Toscana
- Crostini Tosco-romagnoli
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Crostoni Rustici

Crostini Di Filetti Di Sogliola Alla Crema Di Tartufo Bianco

Antipasto a base di filetti di sogliola

Ricetta

Mettere a dorare in una teglia 50 g di burro, unire i filetti infarinati, coprire con il marsala, condire con sale e pepe e passare al forno caldo per 15 minuti.
Togliere dal forno, sgocciolare i filetti e tenerli da parte in un piatto, aggiungere al fondo di cottura i funghi lavati e passati al setaccio e la crema di latte, far bollire per qualche minuto, poi unire le fettine di tartufo e una noce di burro.
Soffriggere a parte i crostini di pancarré nel burro.
Adagiare i filetti sopra i crostini fritti, cospargere con la salsa e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di filetti di sogliola
- 300g di funghi coltivati
- 100g di burro
- 6 fette di pancarré
- 100g di crema di latte
- 1 bicchiere di vino marsala
- farina
- sale
- pepe
- 50g di tartufi bianchi

Ricette simili

- Tramezzini Al Tartufo Bianco
- Crostini Ai Tartufi
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Pane Ripieno

Crostini Di Finocchio Selvatico

Antipasto a base di finocchio

Ricetta

Tostare le fette di pane e disporle sopra ad una pirofila unta. Far bollire del finocchio selvatico a piccoli pezzi fino a farlo diventare tenero. Scolarlo e disporlo sui crostini in modo che l'acqua bagni un poco il pane.
Grattugiare un formaggio tenero.
Mettere in forno finché il formaggio non si è squagliato.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio a fette
- finocchio tenero selvatico
- formaggio sardo vaccino

Ricette simili

- Crostini Con La Salsiccia
- Crostini Dorati
- Panzanella (9)
- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Crostini Al Paté Tartufato

Crostini Di Lepre

Antipasto a base di lepre

Ricetta

Dopo aver lavato bene il magro della lepre insieme con il fegato e il cuore tritarlo con la salvia, l'aglio, il rosmarino le salsicce la pancetta e le due acciughe.
Soffriggere in un tegame con mezzo bicchiere di olio d'oliva uno spicchio d'aglio insieme a un poco di pepe. Quando l'aglio incomincia a imbiondire versare tutto il tritato nel tegame, unire un bicchiere di vino e lasciare cuocere a tegame coperto per circa un'ora aggiungendo se necessario un poco di brodo. Quando la cottura è raggiunta unire un cucchiaio di salsa di olive e due cucchiai di aceto e lasciare insaporire al fuoco ancora per qualche minuto.
Versare quindi il composto a cucchiaiate sui crostini di pane ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 lepre
- 2 salsicce
- 2 fette di pancetta
- salvia
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe salate
- pepe
- 2 bicchieri di aceto di vino
- 1 bicchiere di vino
- 1 cucchiaio di conserva di olive
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Di Salsa Di Olive
- Chiculliata
- Crostini Di Fegatini
- Insalata Di Stoccafisso
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Crostini Di Mare Alla Portofino

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Tagliate il pane a fette alte e asportate da queste una parte di mollica, creando un incavo che possa contenere i frutti di mare.
Estraete i molluschi dalle conchiglie, che avrete ben lavato e aperto con la punta di un coltellino; poi sistemateli, crudi, sulle fette di pane, spolverizzandoli di sale e di peperoncino e cospargendoli di prezzemolo.
Sbriciolate la mollica di pane asportata, fatela soffriggere nel burro e distribuite anche questa sui frutti di mare.
Disponete ora i crostini così preparati sulla placca del forno o su un piatto resistente al calore, spruzzateli con il succo di limone, quindi infornateli a 180 gradi per 15 minuti. Serviteli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane
- 400g di frutti di mare (cozze, ostriche)
- sale
- peperoncino in polvere
- prezzemolo tritato
- 50g di burro
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Fricassea Di Mare
- Antipasto Ai Frutti Di Mare
- Cozze Dorate Alla Turca
- Crepes Di Gianni
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia

Crostini Di Milza (2)

Antipasto a base di milza

Ricetta

Questi crostini sono una specialità toscana e sono molto saporiti.
Togliete la pelle alla milza e cuocetela nel soffritto di cipolla, sedano e carota tritati finissimi e rosolati nell'olio e burro. Quando la milza sarà cotta la passerete al tritatutto insieme alle acciughe prima pulite e diliscate.
Mettete di nuovo la milza tritata nella casseruola dove sarà rimasto il sugo di cottura e fatela scaldare prima di spalmarla sui crostini di pane abbrustolito e imburrato che avrete già preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di milza
- 2 acciughe
- 20g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sedano
- cipolla
- carota
- crostini
- pepe

Ricette simili

- Crema Di Fagioli
- Crostini Alla Toscana
- Alici Al Vino
- Acciughe Al Vino Bianco
- Crostini Con Acciughe E Fegatini

Crostini Di Polenta

Antipasto a base di polenta

Ricetta

Fate rosolare le fette di polenta in una casseruola con il burro spumeggiante, finché saranno ben dorate da entrambe le parti. Salatele leggermente.
Adagiate quindi su ogni fetta di polenta prima la pancetta, poi la mortadella e infine il formaggio.
Abbassate la fiamma, coprite il recipiente e lasciate fondere il formaggio.
Sbattete le uova in una terrina insieme con il grana, il curry e una grattata di noce moscata.
Suddividete il preparato sulla polenta nella casseruola, fate rapprendere le uova per 5 minuti circa, poi servite, ben caldo. Vino in abbinamento proposto: Piave - Raboso.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette grandi di polenta avanzata
- 4 fette di mortadella tagliata spessa
- 4 fette di pancetta affumicata (fette piuttosto sottili)
- 4 fette di formaggio fontina
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 50g di burro
- 2 uova
- 1/2 cucchiaino di curry
- 1 grattata di noce moscata
- sale

Varianti

- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Crostini Di Polenta Con Le Noci

Ricette simili

- Quiche Lorraine (3)
- Spiedini Di Polenta
- Involtini Di Verze
- Tarte Flambè
- Crostoni Di Bosco

Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare

Antipasto a base di polenta

Ricetta

Mettete le cozze e i gamberetti in una casseruola con un po' d'acqua, coprite, ponete sul fuoco e lasciate che tutte le cozze si aprano.

Sgusciate i gamberetti e le cozze e tenete tutto in parte. In un po' d'olio e un cucchiaio d'acqua, fate appassire la cipolla e l'aglio tritati finemente e appena prendono colore unite i moscardini già precedentemente puliti.

Bagnate con il vino e lasciate evaporate; tagliate i pomodori a pezzetti metteteli nella casseruola insieme con mezzo bicchiere d'acqua, salate, aggiungete un po' di peperoncino sbriciolato e lasciate cuocere a fuoco basso per quaranta minuti. Intanto abbrustolite da ambo i lati le fette di polenta su una piastra rovente. Qualche minuto prima della cottura dei moscardini, aggiungete al sugo i gamberetti e le cozze fate insaporire e poi versate un poco per parte sui crostini di polenta. Questo piatto deve essere servito ancora fumante.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di moscardini
- 300g di gamberetti
- 300g di cozze
- 8 fette di polenta
- 3 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- peperoncino rosso
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Moscardini (3)
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Cestini Di Calamaretti

Crostini Di Polenta Con Le Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Tagliare la polenta a rettangoli da disporre su una teglia appena unta di burro. Su ogni pezzo mettere una fetta di fontina, un pochino di burro e spolverizzare di peperoncino.
Passare in forno caldo molto rapidamente e, prima di servire, decorare ogni crostino con un gheriglio di noce.

Ingredienti per 4 persone

- polenta già pronta
- formaggio fontina a fette
- burro
- peperoncino in polvere
- gherigli di noci

Ricette simili

- Crostini Di Polenta
- Coppa E Pere Con Salsa Al Gorgonzola
- Puntarelle Con I Croissant
- Paglierine Farcite
- Tartine Calde Alla Fontina

Crostini Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Lavate e asciugate le erbe odorose, tritatele finemente esclusi i gambi del prezzemolo. In una ciotola lavorate con un mestolo di legno la ricotta in modo da ottenere una crema morbida, poi insaporitela con alcune gocce di limone passato al colino e mescolate ancora con cura. Se l'impasto fosse troppo sodo aggiungete un cucchiaino o due di acqua tiepida.

Unite le erbe tritate, salate, pepate, condite con un filo d'olio e spalmate la crema sulle fette di pane tagliate a triangolo.

Tenete in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta romana
- 4 fette di pane in cassetta
- 1 mazzetto di erbe odorose fresche
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Crocchette Di Ricotta
- Crostoni Alle Acciughe
- Crostoni Ai Funghi
- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Polpette Di Ricotta Con Pomodoro

Crostini Di Salsa Di Olive

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Snocciolare le olive nere e metterle a cuocere in un tegame con un bicchiere d'olio, la salvia, alcune foglie di rosmarino, 3 spicchi d'aglio, una carota ed un cucchiaio d'aceto.
Lasciare cuocere per circa un'ora quindi unire alle olive cotte l'arancia e il limone, le acciughe e i capperi e tritare tutto finemente o meglio passare nel tritatutto.
Rimettere l'impasto al fuoco per qualche minuto aggiungendo ancora dell'olio e assaggiare di sale. Quando il composto sarà della giusta consistenza spalmarlo su crostini di pane freddi. Questa salsa oltre che per i crostini viene utilizzata anche in altre preparazioni e si conserva benissimo mettendola in un vasetto di vetro coperta da uno strato d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di olive nere
- 1 arancia piccola
- 1 limone piccolo
- 100g di acciughe salate
- 50 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- salvia
- alcune foglie di rosmarino
- 1 carota
- 3 spicchi di aglio
- capperi
- prezzemolo

Ricette simili

- Crostini Di Lepre
- Chiculliata
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Crostini Di Fegatini
- Paté Di Pesce

Crostini Di Salsiccia E Stracchino

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Si unisce dello stracchino e della salsiccia sbriciolata, si spalma su fettine di pane (tipo le baguette), si mette un pizzico di pepe e si passano in forno caldo per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio stracchino
- salsiccia
- alcune fettine di pane
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Focaccia (2)
- Crostini Con La Salsiccia
- Bruschetta Con Stracchino E Rughetta

Crostini Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Scolate l'olio dal tonno; sbriciolatelo e raccoglietelo in una ciotola.
Affettate finemente gli scalogni.
Dividete in due il limone, tagliatene metà a fettine sottilissime e spremete l'altra.
Unite al tonno scalogni, le fettine di limone e il succo passato al colino, quattro cucchiai d'olio.
Mescolate delicatamente, aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti, qualche fogliolina di basilico.
Tagliate il pane a fette, tostatele e distribuite sopra il composto di tonno.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di tonno in scatola
- 300g di pomodorini
- 2 scalogni
- limone
- basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 filoncino di pane
- sale

Ricette simili

- Crostini Con La Bottarga (3)
- Acquasala
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Focaccia Alle Zucchine (2)
- Insalata Di Moscardini E Fagiolini

Crostini Di Uova Sode

Antipasto a base di uova

Ricetta

Far rassodare le uova e separare i tuorli. Metterli in un mixer con capperi, acciughe, sale, 1 cucchiaino di aceto di vino, 1 cucchiaino di salsa verde, l'albume di 1 uovo.
Frullare, facendo scendere a filo l'olio, finché si ottenga una consistenza cremosa.
Spalmare su crostini di pane tostato aggiungendo al momento ancora un filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 1 pugno di capperi salati
- 4 filetti d'acciughe
- aceto di mele
- salsa verde
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Sedani In Pinzimonio
- Melanzane Grigliate
- Bruschetta Alla Marinara
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Crostini Dorati

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere bene le uova entro una terrina larga, aggiungendo a poco a poco del latte, così da ottenere un composto piuttosto liquido, che va poi dosato di sale e pepe.
Immergere quindi nel composto le fette di pane o pancarré lasciandovele per qualche minuto affinché si imbevano bene e poi friggerle nell'olio già bollente in padella. Si servono guarniti in vari modi o così semplicemente, come antipasti caldi.

Ingredienti per 4 persone

- fette di pancarré (o pane casereccio a fette)
- 3 uova
- latte
- sale
- pepe
- olio d'oliva per friggere

Ricette simili

- Panzanella (9)
- Sandwiches
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Smoerrebroed
- Crostini Profumati

Crostini Filanti Ai Wurstel

Antipasto a base di wurstel

Ricetta

Riscaldare il forno a 200 gradi.
Privare le fette di pancarré della crosta, quindi spalmarle con il burro e la senape.
Adagiare su ogni fetta di pancarré una di formaggio, poi tagliare le fette in 4, ricavando da ognuna 4 crostini quadrati.
Tagliare i wurstel a metà nel senso della lunghezza e poi nell'altro senso; sistemarne 1 pezzetto su ogni crostino poi metterli sulla placca del forno e cuocerli per 5 minuti circa, finché il formaggio sarà fuso.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 fette di formaggio
- 15g di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di senape
- 4 wurstel

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Senape
- Pane Con Il Burro Alla Senape
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Pancarré Con Il Burro Al Curry

Crostini Golosi

Antipasto a base di mandorle sgusciate

Ricetta

Sbollentate le mandorle, privatele della pellicina, disponetele in una teglia e passatele in forno per circa 10 minuti a 180 gradi. Subito dopo, munitevi di un mixer da cucina e tritatele per pochi secondi grossolanamente raccogliendole in seguito in una ciotola, nella quale unirete le due varietà di cacao.
Mescolate con cura e versate un po' per volta il rum fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido. Nel frattempo, tagliate a metà le fette di pane, spalmatele con la cremina ottenuta, sistematele ordinatamente su un piatto piano da portata, spruzzatele con l'alchermes e servite. Suggerimento: in alternativa potete tostare le fette di pane in forno ben caldo per qualche minuto e decorarle, subito dopo averle spalmate di crema, con granella di mandorle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 50g di mandorle sgusciate
- 2 cucchiai di cacao dolce in polvere
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- 5 cucchiai di rum
- 5 cucchiai di alchermes

Ricette simili

- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Bruschetta Con Le Cozze
- Bocconcini Ai Formaggi
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Marzapane

Crostini In Agrodolce

Antipasto a base di uvetta sultanina

Ricetta

Tritate grossolanamente i capperi, l'uvetta bagnata e strizzata, i pinoli.
Unite il prosciutto tritato finissimo.
Impastate il burro con un cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaio di farina e fatelo sciogliere in un tegamino. Quando inizia a spumeggiare versatevi il succo d'arancia filtrato al colino e tre cucchiai d'aceto.
Lasciate cuocere per alcuni minuti.
Aggiungete questa salsa al composto di prosciutto, regolate sale e pepe mescolando con molta cura.
Tagliate il filoncino a fettine diagonali, abbrustolitele leggermente e poi spalmatele con abbondante composto. Disponetele sul piatto da portata e servitele tiepide. Sono buone anche fredde. Questi crostini hanno un sapore insolito, ma vale la pena provarli. Vini di accompagnamento: Bianco Di Custoza DOC, Galestro VdT Di Toscana, Gravina DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 filoncino di pane
- 80g di capperi
- 60g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli sgusciati
- 50g di prosciutto crudo
- 30g di burro
- 3 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 arancia piccola
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Sardele In Saor (2)
- Acciughe In Saor
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Sardele In Saor

Crostini Marinari

Antipasto a base di calamaretti

Ricetta

Pulite e lavate i calamaretti, sgusciate i gamberi e tritate grossolanamente il tutto.
Amalgamate con l'uovo, aggiungete l'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati, due cucchiai di pangrattato freschissimo.
Insaporite con olio, sale e pepe.
Tagliate in diagonale le fette di pane e sopra distribuitevi uno strato abbondante d'impasto.
Mettete in forno preriscaldato a 170 gradi per un quarto d'ora.
Ritirate e servite subito a tavola. Vini di accompagnamento: Grave Del Friuli Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi (anche 'Spumante') DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 filoncino di pane
- 250g di calamaretti
- 250g di gamberi
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- pangrattato
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Calamaretti Piccanti
- Pizza Ai Frutti Di Mare (2)
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Crostoni Alla Mozzarella
- Bruschetta Con Calamaretti E Peperoni

Crostini Montanari Con Speck E Crema Di Mele

Antipasto a base di speck

Ricetta

Prendete un pezzetto di radice di rafano di circa cinque centimetri, pulitela e grattugiatela.
Sbucciate la mela e tritatela.
Riunite l'uno e l'altra in una ciotola, mescolate e amalgamate spruzzando un po' di succo di limone.
Versate 1/2 bicchiere di yogurth e mescolate ancora con cura.
Aggiungete mezzo bicchiere di panna al composto.
Regolate sale e pepe.
Spalmate la crema sulle fettine di pane tagliate in diagonale, adagiate su ognuna una fettina di speck e servite a tavola. Vini di accompagnamento: Aldo Adige Sylvaner DOC, Montecarlo Bianco DOC, Contessa Entellina Chardonnay DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 filoncino di pane
- 200g di speck
- 1 pezzetto di radice di rafano (cren)
- 1 mela verde
- 1/2 bicchiere di yogurth magro
- limone
- panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Antipasto Di Riso
- Bocconcini Di Formaggio
- Mousse Fredda Di Pomodori

Crostini Napoletani

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Imburrate la placca del forno, disponetevi le fette di pane spalmate di burro sulla parte superiore. Su ognuna mettete una fetta di mozzarella, un filetto d'acciughe, mezzo pomodoro, salate, pepate e distribuite un pizzico di origano. Su tutto versate un filo d'olio.
Mettete in forno a 250 gradi per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré raffermo un giorno senza crosta
- 50g di burro (o margarina)
- 1 mozzarella
- 4 acciughe dissalate e diliscate
- 4 pomodori pelati
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva

Ricette simili

- Stuzzichini Prelibati
- Mozzarella Allegria
- Focaccia Con Le Acciughe
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Tartine Alla Pizzaiola

Crostini Per L'aperitivo

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Mondate i funghi eliminando l'estremità dei gambi quindi lavateli rapidamente e asciugateli.
Tritate finemente la cipolla insieme agli spicchi d'aglio.
Tritate finissima anche la pancetta (potete tritare tutti e tre questi ingredienti mettendoli insieme nel mixer).
Scaldate l'olio in un largo tegame e, a fuoco moderato, fatevi rosolare tutto quanto il preparato. Nel frattempo mettete i funghi sul tagliere e tritateli grossolanamente con un coltellone e, quando il soffritto sarà pronto, versateli nel tegame insieme alla passata di pomodoro.
Mescolate, insaporite con sale e un'abbondante macinata di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti fino a che i funghi si saranno asciugati.
Togliete la crosta alle fettine di pane e tostatele leggermente quindi allineatele su un piatto da portata, distribuitevi il composto di funghi e spolverateli di prezzemolo tritato. Serviteli ben caldi insieme ad un bicchiere di Vernaccia fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di funghi champignon
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 50g di pancetta magra (o gambuccio di prosciutto crudo)
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- prezzemolo
- 20 fette di pane casereccio (fette piccole e sottili)

Ricette simili

- Crostini Con Champignon
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Toast Rustico Con La Frittata
- Smoerrebroed
- Bruschetta Con Champignon

Crostini Piccanti Al Pomodoro

Antipasto a base di cipolla

Ricetta

Le fette di pancarré arrostitele e spalmatele leggermente, quando sono ancora calde, di burro da una parte sola, preparate un battuto con la cipolla, fatela colorire in un bel pezzo di burro, insieme con uno zenzero piccolo tritato finissimo, aggiungetevi pomodori pelati e tritati e lasciate cuocere fino a che si sia formata una salsa ben densa, cui unirete alla fine un sorso di latte.
Togliete dal fuoco e, dopo un po' aggiungetevi il tuorlo, lavorando bene.
Stendete il composto su ogni fetta di pane già preparata sul piatto di servizio.
Passate un momento in forno e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré
- burro
- 1/2 di cipolla
- zenzero
- latte
- 1 tuorlo d'uovo
- alcuni di pomodori

Ricette simili

- Canapè Ai Funghi
- Crostini Ai Funghi (2)
- Tartine Alla Spuma Di Tonno
- Tartine Tropicali
- Crostoni All'emmenthal

Crostini Profumati

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata e scolateli leggermente al dente. In una ciotola mescolate il gorgonzola con i petit-suisse.
Tritate erba cipollina e prezzemolo e incorporateli ai formaggi.
Stendete le fette di prosciutto su un piano di lavoro, e spalmatele con il composto. Nel mezzo fate 9 file di fagiolini, arrotolate strettamente le fette di prosciutto, avvolgetele in pellicola trasparente e mettetele in frigo per 2 ore. Al momento di servire, tagliate delle rondelle spesse e appoggiatene una su ogni fetta di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di prosciutto (fette da 60 g)
- 100g di fagiolini surgelati
- 70g di formaggio gorgonzola
- 70g di formaggini petit-suisse
- 2 steli di erba cipollina
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- pancarré rotondo a fette
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (3)
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Tartine Arlecchino
- Torta Al Formaggio
- Tartellette Di Avocado

Crostini Rosa

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Friggete il pane nel burro normale. In un padellino cuocete le salsicce con due o tre cucchiai di acqua; bucherellatele con i rebbi della forchetta.
Spalmate i crostini con il burro all'aglio, adagiatevi sopra una salsiccia spellata e tagliata a metà in senso verticale, cospargete con semi di cumino e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane nero
- 8 salsicce
- burro normale
- burro all'aglio
- semi di cumino

Ricette simili

- Stuzzichini Caldi Alla Salsiccia
- Crostini Con La Salsiccia
- Crostata Alle Carote
- Crostata Alle Carote (2)
- Frollini Al Formaggio

Crostini Rustici

Antipasto a base di formaggio galbanino

Ricetta

Versate in un pentolino il formaggio (precedentemente grattugiato), la birra, la senape e la salsa worcester.
Cuocete il tutto a fiamma bassa, mescolando continuamente con un mestolo di legno fino ad ottenere un composto cremoso. Dopodichè, spalmatelo uniformemente su ogni singola fetta di pane e fate tostare e gratinare in forno caldo per circa 5-6 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 200g di formaggio galbanino
- 20 cl di birra chiara
- 1 cucchiaino di senape rustica
- 1 cucchiaino di salsa worcester

Varianti

- Crostini Rustici (2)

Ricette simili

- Cestini Rustici
- Insalata Gran Paradiso
- Crostoni Con Crema Di Formaggio
- Crostoni Con Crema Di Robiola
- Stuzzichino Raffaello (2)

Crostini Rustici (2)

Antipasto a base di filetti d'acciughe

Ricetta

Tagliare a metà le fette di pane e abbrustolirle sulla graticola.
Pestare nel mortaio i gherigli con l'aglio e i filetti d'acciuga, versando l'olio a filo, poco per volta. Quando il composto sarà omogeneo unire 1 cucchiaino di senape, 1 di aceto e un pizzico di pepe.
Amalgamare bene e spalmare la crema sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti d'acciughe
- 100g di noci
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di pepe
- 4 fette di pane casereccio

Varianti

- Crostini Rustici

Ricette simili

- Bruschette Con Puntarelle
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Panzanella Toscana
- Prosciutto Ricco Al Melone

Crostini Saporiti

Antipasto a base di formaggio provolone piccante

Ricetta

Mettere la cipolla in bagno di acqua per togliere il sapore forte sciacquando bene quindi tritarla insieme al provolone ed amalgamare con pochissima maionese.
Spalmare il composto su fettine di pane fresco.

Ingredienti per 4 persone

- pane da crostini
- formaggio provolone piccante
- 1 cipollina fresca (o cipolla fresca)
- maionese

Varianti

- Crostini Saporiti (2)

Ricette simili

- Sgonfiotti Saporiti
- Focaccine All'acciuga
- Fagottini Piccanti
- Mezzelune Alla Romana
- Frittini Di Patate

Crostini Saporiti (2)

Antipasto a base di tonno al naturale

Ricetta

Strofinare con uno spicchio d'aglio le fette di pane dopo averle abbrustolite.
Unire al tonno sgocciolato le olive snocciolate e i capperi triturati insieme grossolanamente.
Irrorare con dell'ottimo olio e rifinire con una grattatina di noce moscata e una macinata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane integrale di grano duro cotto a legna
- 100g di tonno al naturale
- 10 olive di gaeta
- capperi
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 macinata di pepe nero
- sale marino

Varianti

- Crostini Saporiti

Ricette simili

- Crostini Al Tonno
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Pizza Di Patate (2)
- Chiculliata
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate

Crostini Su Una Zampa Sola

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Ho tagliato a pezzettini sul tagliere: il formaggio, il salame e le olive nere, ho tirato sopra un bel pizzico di origano, mescolato e spalmato sulle fette di pane appena tostate.

Ingredienti per 4 persone

- pane raffermo
- olive nere
- 2 fette di formaggio caciottina
- 3 fette di salame contadino
- 1 pizzico di origano

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame
- Panzanella Maremmana
- Frisa Cunzata
- Bruschette Con Salsa Di Olive

Crostini Tonno E Basilico

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Private le fette di pancarré della crosta, passatele nell'uovo precedentemente sbattuto con un pizzico di sale e friggetele in una padella antiaderente con abbondante olio d'oliva. Successivamente, disponete le fette di pane su fogli di carta assorbente e nel frattempo, preparate il condimento.
Lavate con cura il pomodoro e il cipollotto e tritateli molto finemente, dopodiché, versateli in una ciotolina nella quale aggiungerete il tonno sgocciolato, il basilico tritato, il sale, un goccino d'olio d'oliva e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine, tagliate a triangoli le fette di pancarré fritte e versate su ognuna il composto ottenuto.
Regolate di sale e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 4 fette di pancarré
- 1 uovo
- 120g di tonno sott'olio
- 1 pomodoro
- 1 cipollotto
- alcune di foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Tonnè
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Speedy
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)

Crostini Tosco-romagnoli

Antipasto a base di pane toscano

Ricetta

Prendere 4 etti di fegatini di pollo. Lavarli e tenerli un po' sotto aceto.
Soffriggere aglio, cipolla,carota, salvia (poco di tutto).
Aggiungere i fegatini e farli soffriggere bene, salare e pepare. Quando sono soffritti aggiungere un po' d'acqua calda e 1/4 di dado, 2 cucchiai di pomodoro in cubetti e fare sobbollire fino a che non sono cotti.
Macinare il tutto con il vecchio passatutto a mano.
Rimettere sul fuoco, aggiungere una manciata di capperi sminuzzati finemente, aggiungere una noce di burro e poche gocce di aceto.
Spalmare su fette di pane rigorosamente toscano (non salato) a caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegatini di pollo
- aceto di vino
- aglio
- cipolla
- carota
- salvia
- sale
- pepe
- acqua
- 1/4 di dado
- 2 cucchiai di pomodoro in cubetti
- 1 manciata di capperi sminuzzati finemente
- 1 noce di burro
- alcune fette di pane toscano non salato

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Crostini Di Fegatini Di Pollo
- Crostoni Rustici
- Cestini Di Semolino

Crostino Di Spinaci E Capesante

Antipasto a base di capesante

Ricetta

Levate il corallo alle capesante e sciacquatele.
Prendete una padella, fate insaporire nel burro il pezzetto di cipolla, poi cuocetevi le capesante 1 minuto circa per parte.
Unite il corallo e mescolate. levate le capesante dal fuoco e affettatele.
Mettete in padella il pezzetto di peperoncino e gli spinaci. Fateli insaporire e correggete di sale.
Togliete la crosta alle fette di pancarré e tagliatele in diagonale.
Distribuite su ogni metà un po' di spinaci e qualche fettina di capesanta.
Spolverizzate di grana e mettete in forno a 200 gradi per circa 10 minuti.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di capesante pulite
- 40g di burro
- 1 pezzetto di cipolla
- 1 pezzetto di peperoncino
- 300g di spinaci saltati in padella
- 8 fette di pancarré
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- sale

Ricette simili

- Crostini Agli Asparagi
- Canapè Caldi
- Torta Salata Agli Spinaci
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Tortino Di Spinaci

Crostone All'uovo E Prosciutto

Antipasto a base di uovo

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi 80 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, e una presa di sale.
Lavorate rapidamente gli ingredienti, aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto omogeneo e sodo. Raccoglietelo a palla e lasciatelo riposare in un luogo fresco per un'ora, coperto con un canovaccio umido.
Mettete in una scodella i tuorli d'uovo, versate il latte e mescolate in continuazione con un cucchiaio di legno, in modo da amalgamare bene gli ingredienti ed ottenere un composto cremoso. Aggiungetevi il prosciutto cotto, tritato finemente, il Groviera grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e rimestate con cura. In una terrina montate a neve ben ferma gli albumi, con una frusta o uno sbattitore elettrico, poi incorporateli delicatamente al composto di tuorli e prosciutto, facendo attenzione a non smontarli. A questo punto stendete la pasta in una sfoglia sottile, ponetela in una teglia rotonda, unta col resto del burro, e fatela cuocere in forno a 180 gradi per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo, sfornate la pasta e distribuitevi sopra il composto preparato.
Passate la torta nel forno, sempre alla stessa temperatura, per altri 10 minuti, o fino a quando il ripieno risulterà ben gonfio. Dopodichè estraete il tortino dal forno, lasciatelo riposare per qualche minuto a temperatura ambiente, quindi estraetelo delicatamente dalla teglia, trasferitelo su un piatto di portata e servitelo.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di burro
- 200g di farina
- 25 cl di latte
- 5 uova
- 150g di prosciutto cotto
- 200g di formaggio groviera grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pandorato
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Torta Salata Di Ricotta
- Panzerotti Alla Romana

Crostone Alla Napoletana

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Imburrate leggermente il pane, posatevi sopra i filetti d'acciughe e la mozzarella, distribuite qua e la il pomodoro.
Posate su un piatto e passate in forno, a piena potenza, per 30-40 secondi o finché la mozzarella comincia a fondersi.
Lasciate raffreddare per 1-2 minuti.
Potete infine cospargere con origano o basilico tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta grande di pane (biscottato)
- burro
- 2 filetti d'acciughe
- 3 fettine di mozzarella
- pezzetti di pomodoro rosso e sodo

Ricette simili

- Bruschetta Alla Marinara
- Spiedini Capricciosi
- Bruschette Con Ratatouille
- Panzerotti Di Mare
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Crostone Consovero

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Tagliare una fetta di pane spessa 2 cm circa, praticare un foro al centro con le dita e posare sulla piastra o su una pentola molto calda.
Rompere l'uovo e versarlo all'interno del foro.
Lasciare cuocere, salare, girare con una spatola, stendere sopra del gorgonzola e lasciare fondere. L'uovo deve ancora essere molle.

Ingredienti per 3 persone

- 1 fetta di pagnotta grande
- 1 uovo
- 1 fetta di formaggio gorgonzola
- sale

Ricette simili

- Pagnotta Di Funghi Porcini
- Pagnotta Con Porcini
- Gallettine Al Formaggio
- Fritto Misto Di Formaggio
- Tortine Ripiene (2)

Crostoni Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Fate lessare in acqua bollente salata le punte di asparagi ancora surgelate e scolatele bene (se avete acquistato gli asparagi freschi, lavateli con cura e fateli cuocere, in piedi in una casseruola, legati a mazzetti, dopo averne pareggiato il gambo, in modo che risultino tutti della stessa altezza). Quando gli asparagi saranno cotti, fateli insaporire in un tegame largo con una noce di burro, rigirandoli una sola volta con delicatezza. In un altro tegame fate friggere le fette di pane private della crosta con 50 g di burro; lasciatele dorare da un solo lato, fate sgocciolare il condimento, quindi adagiatele in una grande teglia imburrata. Distribuitevi gli asparagi (che avrete tagliato della stessa lunghezza delle fette di pane) e cospargete con entrambi i formaggi grattugiati e con qualche fiocchetto di burro.

Ponete la teglia in forno a calore moderato e lasciatevela per 15 minuti circa, in modo che il formaggio possa gratinarsi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di punte di asparagi surgelate
- sale
- 120g di burro
- 8 fette di pancarré
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60g di formaggio emmenthal grattugiato

Ricette simili

- Crostini Agli Asparagi
- Omelette Agli Asparagi
- Crostata Agli Asparagi
- Tartine Di Asparagi
- Tartine Alla Crema Di Salmone

Crostoni Agli Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lavate gli scampi e scottateli per 5 minuti in acqua bollente salata; poi scolateli, lasciateli intiepidire e sgusciateli.
Private le fette di pancarré della crosta e imburratele abbondantemente; guarnitele con gli scampi, quindi disponetele, ben ravvicinate, su un piatto che possa andare in forno e che avrete unto di burro.
Fate fondere ora il restante burro (circa 25 g) in una casseruolina e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il brodo caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dal fuoco la salsa vellutata così ottenuta e incorporatevi il parmigiano grattugiato e i tuorli, amalgamando tutto alla perfezione.
Coprite ora i crostoni con la salsa, infornateli a 200 gradi per 15 minuti, quindi serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi con il guscio
- sale
- 4 fette di pancarré
- 80g di burro
- 25g di farina
- 25 cl di brodo di dadi
- pepe
- 100g di formaggio parmigiano
- 3 tuorli d'uovo

Ricette simili

- Crostoni All'emmenthal
- Crocchette Renzo E Lucia
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Crostini Alla Cecco Beppe
- Canapè Di Gamberi

Crostoni Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Sciogliere 70 g di burro, unire la farina e, mescolando, soffriggere fino a quando sarà leggermente dorata.
Unire i funghi, mescolare, bagnare con il succo di limone, salare, coprire e cuocere per 15 minuti.
Scaldare poco olio, friggere le fette di pane e disporle su un piatto da tenere al caldo.
Bagnare i funghi con 1 dl di vino e far evaporare, togliere dal fuoco e incorporare i tuorli.
Distribuire i funghi sul pane e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di funghi champignon
- 1 cucchiaino di farina
- 1/2 di limone
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 tuorli d'uovo
- 8 fette di pane in cassetta
- olio d'oliva
- burro
- sale

Varianti

- Crostoni Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Crostata Dell'autunno
- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio

Crostoni Ai Funghi (2)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Tagliare il pane a fette regolari, possibilmente tonde.
Pulire i porcini lavandoli con uno straccio umido, tagliarli a fettine, mettere in una padella un velo d'olio con uno spicchio di aglio intero, quando l'olio sarà ben caldo far trifolare i funghi per 3 minuti girandoli continuamente, aggiustare di sale, togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato finemente. Quindi a questo punto aggiungere i funghi trifolati alla salsa Mornay, amalgamare bene il tutto, depositare la salsa con l'aiuto di un cucchiaio sopra ad ogni crostone, spolverare con del grana, l'emmenthal tagliato a fettine piccole e gratinare in forno, servire molto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane pugliese (o baguette)
- 500g di funghi porcini
- 50 cl di salsa mornay
- 1 ciuffo di prezzemolo
- formaggio grana grattugiato
- formaggio groviera grattugiato

Varianti

- Crostoni Ai Funghi

Ricette simili

- Crostoni Di Bosco
- Crostini Cremosi
- Bruschette In Insalata
- Crostoni Al Formaggio
- Bruschetta Ai Capperi

Crostoni Ai Peperoni

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Mondare i peperoni, lavarli, privarli del picciolo e dei semi e tagliarli a listarelle sottili.
Lavare con cura il prezzemolo, eliminare i gambi e tritare finemente le foglie.
Tritare anche la cipolla e il prosciutto e mettere questi ultimi in una casseruola con uno spicchio di aglio e il brodo.
Lasciare insaporire un poco il tutto, poi aggiungere i peperoni, i pomodori pelati e i capperi.
Irrorare con il vino bianco, aggiustare di sale e lasciare cuocere il tutto a fuoco basso per 30 minuti circa. A fine cottura eliminare lo spicchio di aglio, unire il prezzemolo tritato e distribuire il tutto sulle fette di pane tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane toscano
- 2 peperoni gialli grandi e carnosi
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 80g di prosciutto crudo
- 100g di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 mestolo di brodo
- sale

Ricette simili

- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Crostini Alla Toscana
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Involtini Di Peperoni E Acciughe

Crostoni Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Far saltare in padella i funghi affettati con 1 cucchiaio di olio e l'aglio, unire il vino e portare a cottura.
Eliminare l'aglio, unire prezzemolo, prosciutto, formaggi grattugiati e tuorlo, mescolare e salare.
Tostare il pane unto con olio d'oliva, cospargerlo con il composto, coprirlo con il taleggio, cospargere con paprica e passarlo sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 6 fette di formaggio taleggio
- 100g di prosciutto cotto tritato
- 200g di funghi champignon
- prezzemolo tritato
- 1 tuorlo d'uovo
- vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- paprica dolce
- sale
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- 50g di formaggio olandese grattugiato
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Lumache Alla Provenzale
- Crostoni Di Bosco
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Panzerotti Alla Meridionale

Crostoni Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Mettete le fette di pancarré sul tagliere, dividetele a metà trasversalmente e privatele della crosta.
Tagliate a triangolo anche le fette di prosciutto cotto, facendo in modo che abbiano le stesse dimensioni di quelle di pane.
Mettete il burro, un poco ammorbidito, in una terrina e incorporatevi il gorgonzola a pezzetti e la ricotta.
Amalgamate gli ingredienti lavorandoli con un cucchiaio di legno fino a quando avrete ottenuto un composto cremoso.
Coprite i triangoli di pane con la crema di gorgonzola, quindi riunitene due alla volta, facendo combaciare le parti spalmate di crema e inserendovi un triangolo di prosciutto.
Infornate i crostoni a 220 gradi per 5 minuti; serviteli caldissimi, su un piatto da portata coperto da un tovagliolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 4 fette di prosciutto cotto
- 50g di burro
- 100g di formaggio gorgonzola
- 60g di ricotta

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Spumone Di Prosciutto
- Tartine Tropicali
- Canapè Dello Chef
- Croque Monsieur

Crostoni Al Paté Di Olive Nere

Antipasto a base di formaggio camembert

Ricetta

Mondare i cipollotti e affettarli ad anelli.
Spalmare abbondantemente le fette di pane con il paté di olive, ricoprirle con fettine di formaggio e cospargerle con gli anelli di cipollotto.
Condire con un filo di olio, pepare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pane
- paté di olive nere
- 150g di formaggio camembert
- 4 cipollotti
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Pomodorini Ripieni (2)
- Bruschetta Con Arissa, Tonno E Paté Di Olive
- Frittelle Al Camembert
- Pizzette Fantasia

Crostoni Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Sistemate le fette di pane casereccio sulla piastra del forno e fatele tostare a 200 gradi per pochi minuti da entrambe le parti. Sfornatele quando sono leggermente dorate e trasferitele sul piano di lavoro.
Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e spalmatelo con un coltello sulle fette di pane.
Ponete su ciascuna anche una o due fette di salmone, a seconda delle dimensioni, e cospargetele con un filo d'olio d'oliva.
Insaporite ogni crostone con qualche goccia di succo e una grattatina di scorza di limone, infine metteteli su un piatto di portata.
Guarnite con i rametti di menta, lavati e asciugati, e con mezzo limone tagliato a rondelle sottili.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 8 fette di salmone affumicato
- 70g di burro
- 1 limone
- 5 rametti di menta
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Capricciosa
- Involtini Al Salmone
- Pane Con Il Burro Al Salmone
- Salmone Con Asparagi
- Tramezzino Di Salmone

Crostoni Al Taleggio

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Mondate, lavate e asciugate la melanzana e la zucchina, tagliatele a fettine di alcuni millimetri di spessore nel senso della lunghezza, cuocetele brevemente alla griglia dai due lati e conditele con un po' d'olio, sale, pepe e tenetele da parte.
Fate grigliare le fette di pancarré, irroratele con poco olio versato a filo, insaporite con un pizzico di sale.
Disponete sopra il pane le verdure, copritele con due fettine di taleggio, spolverizzatele con un po' di pepe macinato al momento.
Passate i crostoni alcuni minuti in forno a calore moderato, evitando però di far sciogliere il formaggio. Serviteli tiepidi. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero (in bianco) DOC, Verdicchio Castelli Di Jesi DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 250g di formaggio taleggio
- 1 melanzana
- 1 zucchina
- olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Crespelle Con Taleggio E Tartufo
- Crema Forte Al Formaggio
- Polpettine Di Miglio
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Sandwich Patate E Pancetta

Crostoni All'emmenthal

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Tagliate tutta la crosta al pancarré, poi riducetelo a fette alte circa un centimetro.
Grattugiate l'Emmenthal.
Ponete al fuoco una casseruolina con 50 g di burro, fatelo fondere, quindi aggiungete la farina, mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Non appena questa avrà preso colore, diluitela con il brodo caldo, continuando a mescolare; salate appena, insaporite con un pizzico di pepe bianco e una presa di noce moscata.
Fate addensare la besciamella, lasciandola cuocere, a fuoco basso, per circa 10 minuti, senza smettere di rimestare. Poi levate il recipiente dal fuoco e incorporatevi metà dell'Emmenthal grattugiato e il tuorlo, amalgamando bene.
Fate friggere nel restante burro le fette di pancarré, senza però lasciarle dorare troppo, e scolatele dall'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina. Quando tutte le fette saranno pronte, spalmate su di esse il composto preparato, cospargetele con il restante Emmenthal, adagiatele sulla placca del forno e fatele dorare per circa 10 minuti a 200 gradi.
Servite i crostoni all'Emmenthal ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pancarré da 500 g
- 150g di formaggio emmenthal
- 100g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 25 cl di brodo di dadi
- sale
- pepe bianco
- noce moscata grattugiata
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Crostata Alla Valdostana
- Soffiato Di Semola
- Stracciatella In Crosta
- Crostoni Agli Scampi
- Crostini Ai Funghi (2)

Crostoni Alla Boscaiola

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Tostare le fette di pane. Sfregarle con l'aglio e cospargerle con poco olio. In un tegame fare soffriggere in un po' di olio i funghi porcini a fette; salare, pepare e bagnare col vino che verrà fatto evaporare. Da ultimo aggiungere il prezzemolo.
Tagliare i pomodori a cubetti piccoli.
Distribuire il pomodoro crudo sul pane e aggiungere il composto di funghi dopo averlo fatto raffreddare un po'.

Ingredienti per 1 persona

- 8 fette di pane casereccio
- olio d'oliva extra-vergine
- 5 spicchi di aglio
- 1 pizzico di pepe nero macinato al momento
- 2 pomodori
- alcuni di funghi porcini
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato
- vino

Ricette simili

- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Alle Acciughe
- Bruschetta
- Bruschetta Con Porcini
- Crostini Per L'aperitivo

Crostoni Alla Hollywood

Antipasto a base di paté di fegato

Ricetta

Tagliate il pane a fette e spalmatevi sopra 1-2 cm di paté di fegato.
Coprite con la lingua salmistrata, quindi cospargete di cipolla cruda tritata finissima. Su questa deponete un uovo in camicia che avrete regolato di forma con un bicchiere. Quindi se gradite, coprite l'uovo con dadini piccolissimi di gelatina.

Ingredienti per 6 persone

- 2 filoni di pane fresco
- 200g di paté di fegato
- 200g di lingua salmistrata
- 1 cipolla
- 1 uovo per ogni fetta di pane
- gelatina in briciole

Ricette simili

- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Aspic
- Aspic Al Verde
- Involtini Di Tonno

Crostoni Alla Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Preparate la salsa: in una casseruolina con l'olio fate soffriggere il prezzemolo e la cipolla tritati, bagnate con il brodo e mescolate con un cucchiaio di legno.
Tagliate il pane toscano ricavando 16 fette uguali, spesse circa 1/2 cm.
Scottate i pomodori in una pentola con acqua bollente, pelateli e privateli dei semi; affettate le mozzarelle.
Disponete sul piano di lavoro otto fette di pane, adagiate su ciascuna due fette di mozzarella, una foglia di salvia e alcuni filetti di pomodoro, condite con sale e pepe, infine ricoprite con le fette di pane rimaste. In una terrina sbattete l'uovo con un pizzico di sale, immergetevi velocemente i panini, facendo in modo che vengano rivestiti su entrambi i lati, quindi passateli nel pangrattato.
Fermate i tramezzini ottenuti con due stecchini di legno, poneteli in una padella con abbondante olio d'oliva, già caldo, e fateli friggere a fuoco medio fino a quando il pane sarà diventato dorato e croccante.
Trasferite i crostoni su un piatto di portata, cospargeteli con un poco della salsina preparata e serviteli subito passando a parte il resto della salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 forma di pane toscano
- 2 mozzarelle
- 8 foglie di salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 pomodori
- 1 uovo
- 100g di pangrattato
- per la salsa:
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 rametti di prezzemolo
- 1/2 di cipolla
- 1 bicchiere di brodo

Varianti

- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Ricette simili

- Toast Di Rognone
- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Crostoni Ai Peperoni
- Crostini Alla Toscana
- Panzanella (8)

Crostoni Alla Mozzarella (2)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Mettete il pane sulla placca del forno rivestita con carta da forno o di alluminio.
Emulsionate insieme olio e aceto e spruzzateli sul pane.
Tagliate a dadini la mozzarella e mescolatevi le acciughe tritate e i capperi.
Disponete il composto sul pane e fate gratinare per qualche minuto nel forno ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 125g di mozzarella
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaino di capperi

Varianti

- Crostoni Alla Mozzarella

Ricette simili

- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici
- Pan Bagna' Di Nizza
- Riso Rosso
- Bruschette Con Puntarelle
- Crostini Rustici (2)

Crostoni Alla Russa

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate il pancarré a fette di mezzo centimetro.
Bagnate leggermente le fette nel latte, poi disponete sopra ad ognuna una fetta di prosciutto e una sottile di formaggio e coprite con un'altra fetta di pancarré preparata allo stesso modo.
Legate in croce con un filo sottile, passate nell'uovo sbattuto e friggete in olio bollente.
Togliete i fili e servite su un piatto scaldato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré
- 1 uovo intero
- 25 cl di latte
- 50g di prosciutto cotto
- 60g di formaggio fontina
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crescentone
- Crepes Tartufate
- Canapè Dello Chef
- Crepes Ai Funghi (2)
- Crocchette Saporite (3)

Crostoni Alla Svedese

Antipasto a base di anguilla

Ricetta

Spellate l'anguilla e sfilettatela.
Tagliate a fette il pancarré levate tutta la crosta e imburrate abbondantemente ogni fetta.
Riducete i filetti di anguilla alle dimensioni di mezza fetta di pane.
Adagiate su un lato di ogni fetta il filetto di anguilla e, accanto, un paio di fette di pomodoro, tagliate in modo che non sporgano dal pane; salatele leggermente. Con la maionese fate delle decorazioni su ogni crostone, formando una specie di grata che ricopra l'anguilla e i pomodori. Vi suggeriamo una variante: al posto dei pomodori, potete disporre sul pancarré due fettine di limone private della buccia e su queste due filetti di anguilla disposti trasversalmente.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di anguilla affumicata
- 1 pancarré da 500 g
- 2 pomodori
- 50g di burro
- sale
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (facoltativo)

Ricette simili

- Canapè Di Anguilla
- Canapè All'aglio
- Tartine Mimosa
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Club Sandwich Al Pollo

Crostoni Alle Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Passare le fette di pane private della crosta in 2 uova sbattute con sale e farle dorare nel burro, sgocciolarle e sistemarle sulla placca del forno.
Mescolare alle acciughe, pulite e tagliate a pezzetti, uova, parmigiano e sale.
Distribuire il composto sul pane e cuocere in forno caldo per 20 minuti circa.
Spolverizzare di prezzemolo e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane in cassetta
- 60g di burro
- 250g di acciughe fresche
- 4 uova
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Pane A Cassetta
- Vaschette Agli Asparagi
- Panzerotti Alla Meridionale
- Pandorato
- Crostini Di Ricotta

Crostoni Con Crema Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

Affettate il pane e passatelo in forno per cinque minuti. Nel frattempo servendovi di un mixer da cucina, frullate insieme le foglie di rucola precedentemente lavate e asciugate con carta assorbente, il formaggio, la senape, il sale e il pepe.

Mescolate per benino aiutandovi con un cucchiaio da tavola e spalmate il composto sulle fette di pane croccante.

Potete gustarli come antipastino accompagnandoli con un aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 crostoni di pane casereccio
- 250g di formaggio cremoso (formaggio robiola)
- 50g di foglie di insalata rucola
- 1 cucchiaio di senape
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Con Crema Di Robiola
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Bruschette In Insalata

Crostoni Con Crema Di Ricotta E Tonno

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

In una ciotola capiente, versate la ricotta, il tonno precedentemente sgocciolato e sminuzzato e mescolate servendovi di una forchetta fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo. Subito dopo, aggiungete il sale, il pepe, l'aglio e il prezzemolo che avrete pulito e sciacquato con molta cura sotto l'acqua corrente e sminuzzato servendovi di un mixer da cucina.

Amalgamate il tutto e per finire unite l'olio d'oliva mescolando con lentezza per evitare che si creino grumi. Nel frattempo, lasciate tostare le fette di pane in forno già caldo per 5/6 minuti circa e quando saranno calde e croccanti spalmatele con la cremina ottenuta. Suggerimento: potreste servirli come antipasto o come stuzzichini accompagnandoli con un buon bicchiere di vino nero.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 100g di ricotta
- 50g di tonno all'olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Ai Fondi Di Carciofi E Tonno
- Involtini Di Tonno E Cavolo
- Bruschetta Con Scamorza
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Bruschetta Con Carpaccio Di Tonno

Crostoni Con Crema Di Robiola

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

Affettate il pane e passatelo in forno per cinque minuti. Nel frattempo servendovi di un mixer da cucina, frullate insieme le foglie di rucola precedentemente lavate e asciugate con carta assorbente, il formaggio, la senape, il sale e il pepe.

Mescolate per benino aiutandovi con un cucchiaio da tavola e spalmate il composto sulle fette di pane croccante.

Potete gustarli come antipastino accompagnandoli con un aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 crostoni di pane casereccio
- 250g di formaggio robiola
- 50g di foglie di insalata rucola
- 1 cucchiaio di senape
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Con Crema Di Formaggio
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Bruschette In Insalata

Crostoni Con Crema Di Rucola

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Fate abbrustolire le fette di pane casereccio in forno caldo per circa 5-7 minuti. Nel frattempo, in una terrina, lavorate a crema la robiola amalgamandola a foglie di rucola tagliate a pezzetti (precedentemente sciacquate), e aggiungete un pizzico di sale amalgamando per qualche minuto. Quando le fette di pane saranno pronte, sfregatele con l'aglio e spalmatele con il composto ottenuto. Conditele con un filo d'olio d'oliva extra-vergine e servitele subito calde e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 150g di formaggio robiola
- insalata rucola
- 4 spicchi di aglio
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crostoni Con Crema Di Robiola
- Crostoni Con Crema Di Formaggio
- Bruschette Con La Rucola
- Bruschetta Con Lattuga
- Crostini Casalinghi Alla Rucola

Crostoni Con L'uovo

Antipasto a base di uova

Ricetta

In una padella antiaderente leggermente unta fate rosolare la pancetta.
Cuocete le uova (salando l'albume e pepando il tuorlo).
Tostate il pane. Su ogni fetta disponete un po' di pancetta e un uovo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 4 uova
- 8 fettine di pancetta
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Fave E Pancetta
- Bruschetta Con Piattoni Al Pomodoro
- Crostini Alla Pancetta
- Bruschetta Pasqualina
- Bruschetta Uova E Asparagi

Crostoni Con Le Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Preparate un soffritto con la cipolla tritata, tagliate le melanzane a dadini e fatele cuocere nel soffritto aggiungendo se necessario un po' d'acqua.
Salate e pepate.
Arrostite il pane, strofinatelo con l'aglio, disponete le fette sulla leccarda del forno, dividetevi sopra le melanzane, coprite con la fontina e cuocete per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di formaggio fontina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Alla Pancetta
- Bruschette (5)
- Crostini Con Melanzane
- Sformato Di Fontina
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi

Crostoni Del Pescatore

Antipasto a base di vongole

Ricetta

Lavate le cozze e le vongole sotto l'acqua corrente, spazzolandole accuratamente per liberarle da ogni impurità, quindi mettetele sul fuoco, in una padella, senza aggiungere altro, e lasciatevele per qualche minuto, finché il calore farà aprire spontaneamente le valve.

Estraete ora i molluschi e teneteli da parte, mentre preparate il condimento. Per questo, fate appassire un trito finissimo di basilico e aglio in una padella con tre cucchiai d'olio.

Unite quindi i molluschi al condimento e lasciateli insaporire per qualche istante; poi salateli, pepateli e fateli cuocere a recipiente coperto per 5-6 minuti. Nel frattempo friggete le fette di pancarré nel restante olio; man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccesso e tenetele in caldo, su un piatto da portata.

Spruzzate i molluschi con il succo di limone, lasciate rapprendere l'intingolo per qualche minuto, quindi distribuite il tutto sui crostoni e portate subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di cozze
- 800g di vongole
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 8 fette di pancarré
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Antipasto Ai Frutti Di Mare
- Canapè Alle Cozze
- Pizzette Alle Vongole
- Antipasto Mantovano

Crostoni Di Bosco

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Preparare una besciamella con la farina, 50 g di burro, il sale ed il latte tiepido. Scioglietevi anche la fontina affettata sottilmente. Lontano dal fuoco, incorporate il tuorlo e la noce moscata e fate riposare.
In una casseruola a parte insaporite i funghi, affettati sottilmente, con olio e burro.
Irrorate con il brodo, unite il prezzemolo tritato, salate, pepate e cuocete per 20 minuti.
Strofinate le fette di pane con l'aglio, spalmatevi una dose di besciamella ed i funghi.
Passate in forno ancora per 3 minuti e servite caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di funghi champignon
- 8 fette di pane tostato
- 50 cl di latte
- 50g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- formaggio grana grattugiato
- burro
- 100g di formaggio fontina
- 1 cipolla
- prezzemolo
- aglio
- noce moscata
- brodo

Ricette simili

- Stracciatella In Crosta
- Bastoncini Al Prosciutto
- Canederli Di Formaggio
- Crostata Alla Valdostana
- Crostoni Al Formaggio

Crostoni Di Cavolfiore Alla Maniera Umbra

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Lessare al dente il cavolfiore suddiviso in cimette in acqua salata. Scolarlo e metterlo in una ciotola di coccio posta sopra una pentola d'acqua bollente; sminuzzarlo, poi condire con sale, pepe macinato al momento, poco aceto, olio e tenere in caldo. Far abbrustolire i crostoni di pane e quando sono ancora molto caldi ricoprirli col cavolfiore e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cavolfiore
- olio d'oliva extra-vergine
- poco di aceto di vino rosso
- sale
- pepe
- alcune fette di pane un po' raffermo abbrustolito

Ricette simili

- Panzanella (7)
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella (8)
- Panzanella Laziale
- Panzanella Toscana (3)

Crostoni Di Melanzane

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Cuocete la melanzana intera per 10 minuti in forno a 180 gradi. Nel frattempo fate soffriggere in poco olio la cipolla tritata.
Sbucciate la melanzana, tagliatela a pezzi e passatela nel frullatore.
Aggiungete la crema di melanzana al soffritto, bagnate col vino bianco, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti.
Spalmate il pane tostato con il formaggio, coprite con le melanzane e passate in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana grande
- 4 fette di pane tostato
- formaggio brie
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

Varianti

- Crostoni Di Melanzane In Scapece

Ricette simili

- Melanzane Grigliate
- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga (3)
- Cozze, Zucchine E Uova Sode

Crostoni Di Melanzane In Scapece

Antipasto a base di melanzane grigliate surgelate

Ricetta

Tagliare a listarelle il petto di pollo e farlo saltare in padella con olio; toglierlo dal fuoco e trasferirlo in 1 terrina con le fette di melanzane scongelate e tagliate a striscioline.
Condire tutto con aceto, capperi, prezzemolo tritato, olio, sale, pepe e lasciar riposare per 15 minuti. Intanto, tostare le fette di pane in forno e poi distribuirvi sopra il pollo e le melanzane.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di petto di pollo
- 300g di melanzane grigliate surgelate
- 2 cucchiai di capperi
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- 8 fette di pane casereccio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toast Rustico Con La Frittata
- Pizza Di Melanzane (2)
- Crostini Con Melanzane
- Crostini Del Fattore
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Crostoni Di Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella di bufala

Ricetta

Tagliate le mozzarelle a fette piuttosto alte (dovrete ricavarne 4 da ogni mozzarella).
Sciogliete una presa di sale e una grossa macinata di pepe con qualche cucchiaio di olio.
Mettete il pane in un solo strato e spruzzatelo con la salsetta preparata. Copritelo con le fette di mozzarella.
Mettete su ciascun crostone 2 filetti di acciuga incrociati e nel mezzo un oliva.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mozzarelle di bufala
- 8 fette di pancarré
- 8 olive verdi snocciolate
- 16 di filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Tartine Alla Pizzaiola
- Tartine Alle Olive

Crostoni Di Pancarré Al Gouda

Antipasto a base di formaggio gouda

Ricetta

Grattugiate il Gouda in una terrina, mescolatevi la farina, il latte e una presa di sale, quindi incorporate le uova, uno alla volta, e il bicarbonato.
Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto cremoso e consistente.
Spalmate metà del composto sulle fette di pancarré, quindi distribuite il resto al centro di ogni crostone.
Fate scaldare a fuoco vivo l'olio in una casseruola larga e dai bordi alti, mettete nel recipiente le fette di pancarré, dalla parte con il formaggio, e lasciatele cuocere per 5-6 minuti.
Girate le fette e lasciatele dorare anche dall'altro lato per 2-3 minuti, poi toglietele dalla casseruola con una paletta forata e passatele su un foglio di carta assorbente, in modo che perdano l'unto in eccesso.
Guarnite i crostoni con un paio di fette di pomodoro e un cetriolino tagliato a ventaglio, cospargete con poco sale e la paprica e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di formaggio gouda stagionato
- sale
- 8 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiai di latte
- 3 uova
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 pomodori
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 8 cetriolini sott'aceto

Ricette simili

- Crocchette Saporite
- Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Provolone Impanato
- Piadina

Crostoni Fritti In Carrozza

Antipasto a base di pancarré

Ricetta

Mettete i funghi secchi in acqua tiepida a rinvenire. Nel frattempo preparate una salsa vellutata: fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi 40 g di farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; quindi diluite con il brodo caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma dolce per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Lavate, strizzate e triturate i funghi.

Fate scaldare due cucchiai di olio in un tegame e ponetevi ad appassire un trito di aglio, basilico e menta.

Unite i funghi al condimento, salate e pepate; dopo qualche istante di rosolatura, bagnate con qualche cucchiaio di acqua e lasciate addensare il sughetto a fiamma allegra.

Aggiungete ora i funghi con il loro intingolo alla salsa vellutata ed amalgamate bene il tutto.

Private le fette di pancarré della crosta esterna, quindi passatele rapidamente nel latte e strizzatele con delicatezza.

Ponete una cucchiaiata del composto su una fetta di pancarré; coprite con un'altra fetta e comprimete l'involto serrandone i bordi.

Proseguite così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passate i crostoni nella restante farina, poi nelle uova frullate con una presina di sale, quindi nel pangrattato e friggeteli nel restante olio bollente; man mano che sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto di portata. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di funghi secchi
- 50g di burro
- 130g di farina
- 25 cl di brodo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 3 foglie di menta
- 16 fette di pancarré
- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- 100g di pangrattato

Ricette simili

- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Crocchette Di Pollo
- Crostini Ai Funghi
- Toast Di Rognone

Crostoni Rustici

Antipasto a base di cipolla

Ricetta

Soffriggere la cipolla e l'aglio tritati in 2 cucchiai di olio e 1 noce di burro.
Unire i fegatini, la salvia e i capperi tritati.
Salare, pepare, spruzzare con il liquore e far evaporare.
Continuare la cottura a fuoco dolce per 15 minuti, unendo acqua se necessario.
Lasciare intiepidire e passare al passaverdura.
Tostare il pancarré e spalmare ogni fetta con la crema di fegato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegatini di pollo
- 1 cipolla grande
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di capperi sotto sale
- 35 foglie di salvia
- 1/2 bicchierino di brandy
- 8 fette di pancarré
- olio d'oliva
- burro

Ricette simili

- Canapè Ai Fegatini
- Crostini Tosco-romagnoli
- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Spuma Di Fegatini

Cruditees In Pinzimonio

Antipasto a base di carote

Ricetta

Si tratta di un coloratissimo antipasto a base di verdure crude che tutti possono gustare (anche chi ha problemi di dieta). La sua preparazione è semplice e consiste soprattutto nella sistemazione delle diverse verdure in una grande ciotola di servizio, o su un'alzata, in modo un po' fantasioso, giocando soprattutto sull'alternanza dei colori. Naturalmente le verdure, prima di essere 'composte' per la presentazione, vanno opportunamente preparate. L'ordine della preparazione, ovviamente non è rigoroso; potrete lavorare come più vi piace, dando la precedenza all'una o all'altra verdura. Per accompagnare le 'cruditees' si prepara il pinzimonio, cioè una emulsione a base di succo di limone, sale, pepe e olio in abbondanza, il tutto ripetutamente sbattuto con una forchetta. A piacere si può aggiungere anche un po' di senape. Il condimento va versato in una salsiera e servito a parte accanto a ciascun commensale vi sarà una vaschetta o una ciotolina (rustica o elegante, secondo il tipo di pranzo) dove si verserà un po' di pinzimonio per intingervi le verdure prelevate dal 'piatto comune'.

Ingredienti per 6 persone

- 1 gambo di sedano bianco
- alcuni mazzetti di insalata di treviso
- 1 peperone rosso grande
- 2 carote grandi
- 2 mazzetti di ravanelli
- 3 carciofi
- 2 pomodori da insalata
- 1 avocado
- 1 cespo di insalata lattuga
- alcuni di cipollotti freschi
- 2 finocchi
- 1 cetriolo
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Avocado Fantasia
- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Panzanella Toscana (2)

Cucciddatu

Antipasto a base di fichi

Ricetta

Ancora oggi si vedono in Sicilia i fichi asciugati al sole e infilati in lunghi fili di spago o 'incannati', cioè infilzati in spiedi di canne. Parte di questi serviranno in inverno per fare i buccellati, dolci natalizi che, ancora oggi, contrastano il passo con onore ai nordici panettoni e pandoro. Il 'cucciddàtu' ha un'origine antica e un sicuro antenato nel 'panificatus'dei romani. Il suo nome deriva dal tardo latino buccellatum, cioè pane da trasformare in buccelli, ossia bocconi, per la sua morbidezza. Diverse sono le varianti per forme e misure: nel palermitano gli 'ammara-panza' sono tipi scadenti di buccellati che servono a riempire lo stomaco.

Mescolate in una zuppiera la farina, il burro, lo zucchero e il cucchiaio di Marsala ed amalgamate tutto con le mani.

Lasciate riposare l'impasto per un'ora circa e dopo stendete la pasta con il mattarello.

Preparate nel frattempo il ripieno fatto dai fichi secchi, I'uva passa, uva sultanina, mandorle, i pinoli, la scorzetta di arancia, la zuccherata, i chiodi di garofano ed un pizzico di pepe.

Triturate tutto finemente mescolando con un po' di zucchero.

Avvolgete il ripieno nella pasta, dando forma di ciambella su cui farete delle piccole incisioni.

Spennellate con tuorlo d'uovo ed infornate per venti minuti. Quando si sarà raffreddato, decorate con zucchero a velo, pezzetti di pistacchio e frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 125g di burro
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 300g di fichi secchi
- 200g di uva passa
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di noci sgusciate
- 30g di pinoli
- 30g di scorzetta d'arancia candita
- 50g di zuccherata
- 3 chiodi di garofano

Ricette simili

- Buccellato
- Crostini In Agrodolce
- Torta Di Cipolle All'antica
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Sardele In Saor (2)

Cuddura Con Il Lardo

Antipasto a base di lardo

Ricetta

La 'cuddura' è una focaccia a forma di ciambella. In una tortiera unta di sugna distendete la pasta in forma di ciambella molto schiacciata. Mettetevi sopra il lardo battuto, il peperoncino in polvere e un po' di sale.

Cuocete in forno ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 100g di lardo
- peperoncino piccante in polvere
- 30g di sugna
- sale

Ricette simili

- Ciambelle Rustiche
- Cuzzuppe Di Pasqua
- Pitta Con I Frittoli
- Pitta Pizzulata
- Crostini Al Gorgonzola (2)

Cuñapés

Antipasto a base di farina di tapioca

Ricetta

In un'ampia terrina mescolate il formaggio, la tapioca, lo zucchero e il sale.
Unite il latte, mescolando.
Togliete l'impasto dalla terrina e lavoratelo su un piano cosparso di farina di tapioca.
Impastate fino a ottenere una palla soda.
Fate piccole palline e con le dita, create un buco al centro.
Mettete ogni cuñapés nella farina di tapioca e appoggiate su una teglia ricoperta con carta forno.
Cuocete in forno già caldo a 220 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio fresco cremoso
- 100g di farina di tapioca
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3 cucchiai di latte
- sale

Ricette simili

- Tartine Al Roquefort
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Tartine Al Formaggio
- Crostoni Con Crema Di Formaggio
- Frittelle Di Formaggio (2)

Cuori Di Palma Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Spalmate le fette di prosciutto con un leggero strato di senape francese (o se preferite con senape dolce alle erbe aromatiche), ponete nel mezzo di ogni fetta un cuore di palma e avvolgete il prosciutto su se stesso, formando dei rotolini. Disponeteli sul piatto di servizio.
Tagliate i due restanti cuori a fette e distribuiteli intorno ai rotolini come guarnizione.
Mettete la maionese in una ciotola, incorporatevi un po' di senape e mettete il composto in una siringa da dolci: con questa fate dei ciuffetti sulle fette di cuore di palma e delle decorazioni a piacere sui rotolini di prosciutto. Freschi rotolini di prosciutto cotto per i 'Cuori di palma al prosciutto'.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 barattolo di senape francese
- 6 cuori di palma
- 1 tazza di maionese

Ricette simili

- Cuori Di Palma Con Maionese
- Tramezzini Millecolori
- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Sandwiches
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Cuori Di Palma Con Maionese

Antipasto a base di cuori di palma

Ricetta

Sgocciolare i cuori di palma dal liquido di conservazione e affettarli. Porli in un'insalatiera.
Mescolare 1 cucchiaio di senape con 1 di salsa Worcester, il succo di limone, la maionese e un pugno di prezzemolo.
Versare la salsa sui cuori di palma, mescolare bene e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cuori di palma in barattolo
- 1 tazza di maionese
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- 1 pugno di prezzemolo tritato
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di senape

Ricette simili

- Insalata Gran Paradiso
- Cuori Di Palma Al Prosciutto
- Canapè Di Avocado E Pomodori
- Cocktail Di Scampi (5)
- Insalata Di Gamberi E Carciofi

Cuori Di Palma Per Antipasto

Antipasto a base di cuori di palma

Ricetta

Scolate i cuori di palma dall'acqua di conservazione e tagliateli a metà, in modo da ottenere dei tronchetti di circa 7-8 cm di lunghezza, che aprirete per il lungo con un coltello molto affilato. Poneteli sopra un piatto di servizio rettangolare con la parte convessa rivolta verso l'alto. A parte sbattete in una scodella con una forchetta l'aceto con un pizzico di sale e l'olio sino ad ottenere una salsa vinaigrette ben emulsionata. alla quale aggiungerete poco pepe macinato al momento ed i filetti d'acciughe passati al setaccio.
Versate la salsa sui cuori di palma e decorate la superficie con i tuorli d'uovo sodo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di cuori di palma (circa 1200 g)
- 2 tuorli d'uovo sodo passati al setaccio
- 2 filetti d'acciughe dissalati e passati al setaccio fine
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- poco di pepe macinato al momento
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Antipasto Del Vegetariano
- Mousse Di Pollo Con Salsa Suprema
- Antipasto Alla Francese
- Funghetti Marinati
- Acciughe Tartufate (2)

Cuoricini Di Pasta Sfoglia Con Vellutata Di Stracchino E Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Formare dei piccoli cuori di pasta sfoglia, bucherellarli e passarvi sopra l'albume e chiodi di garofano.
Infornare a 200 gradi per 12 minuti circa.
Fare un soffritto ed aggiungervi i carciofi già tagliati; far cuocere bagnandoli con vino bianco, far evaporare, ed infine aggiungere lo stracchino montato ed un goccio di panna. Lasciar cuocere per 5 minuti e servire

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta sfoglia
- 3 carciofi
- 200g di formaggio stracchino
- 1/2 di cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- chiodi di garofano
- 1 goccio di panna

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Carciofi (3)

Cupola Di Aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Mettete sul fuoco due casseruole con acqua: in una aggiungete soltanto una manciata di sale, nell'altra unite anche qualche granello di pepe e il succo di mezzo limone.
Portate l'acqua ad ebollizione; nella prima casseruola tuffate le verdure miste surgelate e calcolate circa 10 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua riprende a bollire; nella seconda casseruola immergete l'aragosta e fatela lessare per circa 20 minuti.
Scolate le verdure e lasciatele raffreddare.
Sgocciolate anche l'aragosta e, non appena sarà sufficientemente raffreddata, sgusciatela, estraendo la polpa con delicatezza. Con le tre uova, una presa di sale, il succo di mezzo limone e olio quanto basta, preparate una tazza di maionese e unitene circa due terzi alle verdure, incorporandovi anche la giardiniera scolata dal liquido di conserva e tagliuzzata.
Amalgamate tutto bene.
Prendete quindi una terrina a forma di cupola, ungetela leggermente, adagiate sul fondo uno strato di verdure, disponetevi qualche fettina di aragosta, poi ancora verdure, un altro strato di aragosta e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Quando avrete terminato, pressate leggermente il composto, in modo che rimanga ben compatto, e mettete in frigo per circa 2 ore; nel frattempo tritate molto finemente le due uova sode.
Capovolgete quindi lo stampo sul piatto di servizio e spalmate la cupola con la restante maionese livellandola bene e cospargendola con le uova tritate. Per rendere ancora più ricca questa preparazione, potrete decorare ulteriormente il piatto con olive, filetti d'acciughe, foglie di insalata; inoltre, potrete aggiungere nell'interno anche due strati di gamberetti lessati.

Ingredienti per 4 persone

- pepe in grani
- 1 limone (succo)
- 2 confezioni di verdure miste surgelate
- 1 aragosta surgelata
- 3 uova
- sale
- olio d'oliva
- 1 vasetto di giardiniera mista
- 2 uova sode
- olive (facoltativo)
- filetti d'acciughe (facoltativo)
- alcune foglie di insalata (facoltativo)
- alcuni di gamberetti (facoltativo)

Ricette simili

- Panzerotto Verace (2)
- Olive Al Sale Grosso
- Panzanella Laziale
- Pani Ca Meusa
- Spiedini Semplici Di Verdure

Cupola Di Formaggio Alla Menta

Antipasto a base di menta

Ricetta

Lavorate il formaggio con l'olio sufficiente a ridurlo una crema, salate, pepate a piacere.
Montate la panna e unitela delicatamente al composto.
Sistemate la crema su un piatto da portata dandole la forma di una cupola; guarnite con foglioline di menta, servite con fette di pane abbrustolito o bastoncini di sedano di Verona.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di formaggio morbido
- 100g di panna
- olio d'oliva
- alcune foglie di menta
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Al Formaggio
- Pere Con Crema Alle Erbe
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Tartine Al Cetriolo
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby

Cupola Di Salmone Affumicato

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Preparare al centro del piatto una montagnetta fatta con la macedonia di verdure.
Arrotolare le fette di salmone, tagliarle a striscioline regolari: con queste coprire la sommità della cupoletta. A parte lavorare il tonno con il burro, fino ad ottenere una crema omogenea che andrà unita alla maionese. Con questa salsa coprire la sommità della montagnetta e lasciare che coli verso il basso.
Decorare la base della montagnetta a piacere, con carote a fettine oppure uova sode affettate.
Spolverizzare il tutto con lamelle di tartufo tagliate sottilissime.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di salmone affumicato
- 200g di burro
- 300g di macedonia di verdura
- maionese
- 1 tartufo
- tonno
- carota o uovo

Ricette simili

- Canapè Assortiti Al Salmone
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Indivia Al Salmone
- Tramezzini Al Salmone
- Tramezzino Raffinato

Cupolette Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

In una casseruolina fate sciogliere il burro, unite la farina, mescolate e versate a filo il brodo freddo.
Lasciate sobbollire 10 minuti mescolando.
Salate, pepate e profumate con un pizzico di noce moscata.
Togliete dal fuoco e fate raffreddare.
Tagliate il prosciutto, frullatelo e unitelo alla salsa.
Amalgamate con cura e ponete in frigorifero mezz'ora.
Preparate la gelatina seguendo le istruzioni della confezione. Profumatela con il Marsala e fatela bollire più di quanto indicato perché si riduca maggiormente. Versatene un cucchiaio raso in ognuno degli otto stampini singoli bagnati con acqua fredda e asciugati.
Ponete sul fondo di ciascuno un fiorellino ricavato da una rondella di carota e ai lati due 'foglie' tagliate a velo dai cetriolini.
Fate rassodare in frigorifero. Appena la gelatina si è solidificata aggiungetene un secondo cucchiaio e rimettete in frigorifero. Nel frattempo lavorate la crema di prosciutto fino a renderla soffice e spumosa.
Montate la panna e incorporatela al composto.
Suddividete questa mousse nei vari stampini e tenete in frigorifero. Sformateli su altrettante foglie di lattuga, disponete sul piatto da portata.Vini di accompagnamento: Valcalepio Bianco DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Lizzano Bianco DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di prosciutto cotto magro
- 20 cl di brodo
- 10 cl di panna
- 30g di burro
- 8 foglie di insalata lattuga
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 confezione di gelatina
- 1 carota
- noce moscata
- sale
- pepe
- per guarnire:
- cetriolini sott'aceto

Ricette simili

- Coni Di Prosciutto
- Tartine Rustiche
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Aspic Di Pollo
- Antipasto All'italiana (2)

Curarsi Con Le Erbe - Ricetta 10.2

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Cuocere il sedano. Utile come afrodisiaco.

Ingredienti per 1 persona

- sedano

Ricette simili

- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori Con Insalata Di Sedano Ed Ananas
- Curarsi Con Le Erbe - Ricetta 9.3
- Ripieno Per Pollo, Anitra E Faraona
- Panini Farciti
- Mele E Sedano

Curarsi Con Le Erbe - Ricetta 3.1a

Antipasto a base di bacche di ginepro

Ricetta

Utile contro l'acidità di stomaco: mangiare, masticandole bene, 15 bacche di ginepro al giorno.

Ingredienti per 1 persona

- bacche di ginepro

Ricette simili

- Paté Di Cervo
- Cipolline Sott'olio (2)
- Alici Marinate

Curarsi Con Le Erbe - Ricetta 9.3

Antipasto a base di foglie di sedano

Ricetta

Utile contro l'afonia: mangiare spesso e per diversi giorni delle foglie di sedano.

Ingredienti per 1 persona

- foglie di sedano

Ricette simili

- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Pinzimonio Tre Salse
- Freselle Calabresi Con Il Pomodoro

Cuzzuppe Di Pasqua

Antipasto a base di sugna

Ricetta

Aggiungete alla pasta da pane la sugna, il sale e il peperoncino in polvere e lavoratela fino a quando sarà diventata elastica, riunitela a palla e mettetela a lievitare in un luogo tiepido per un paio d'ore. Dividetela, formate quattro ciambelle e guarnitele con le uova crude con il loro guscio.
Fate cuocere in forno a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 1 cucchiaio di sugna
- sale
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 8 uova

Ricette simili

- Ciambelle Rustiche
- Cuddura Con Il Lardo
- Pitta Con I Frittoli
- Pitta Maniata
- Pitta Di Ricotta

Dadini Di Formaggio Fritti

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Setacciate la farina in una terrina e mescolatevi il vino bianco.
Dividete il tuorlo dall'albume e amalgamatelo all'impasto, salate e lasciate riposare per circa 30 minuti.
Tagliate il formaggio a dadini di circa 2 cm di lato. In una ciotola montate a neve ben ferma l'albume con lo zucchero, quindi incorporatelo all'impasto.
Passate i dadini di formaggio nella pastella preparata e friggeteli in una padella o nella friggitrice con abbondante olio caldo (180 gradi) per un paio di minuti, così che risultino gonfi e dorati. Toglieteli dal recipiente con una schiumarola e fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina. Serviteli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 75g di farina
- 12 cl di vino bianco
- 1 uovo
- sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 300g di formaggio appenzell
- olio per friggere

Ricette simili

- Supplì (2)
- Crocchette Al Groviera
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Antipasto Di Verdure (2)
- Crocchette Di Riso (3)

Dadolata Di Salmone Con Pinoli E Mandorle

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tagliare il salmone a cubetti.
Sciogliere il burro a fuoco lento, infarinare il salmone e farlo rosolare nel burro. Quando è ben dorato fare un flambé col brandy.
Aggiungere le mandorle tritate ed i pinoli, 1/2 mestolo di acqua salata e la panna. Lasciar cuocere a fuoco moderato per 5-10 minuti. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salmone
- 2 noci di burro
- 50g di mandorle
- 50g di pinoli
- 1 pugno di farina
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 2 cucchiai di brandy
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Aragosta All'americana
- Mousse Di Salmone Con Crema
- Mousse Di Salmone Con Olive E Carote
- Calcioni Di Ascoli

Dadolata Fritta Di Fontina E Polenta

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate la polenta e la fontina a dadi di circa 2 cm e 1/2 di lato.
Condite il formaggio con pepe bianco appena macinato e mettete un dadino di fontina fra 2 di polenta.
Fermate con uno stecchino di legno piuttosto lungo e immergeteli nell'olio bollente sino a che saranno dorati. Estraeteli, passateli sulla carta assorbente, disponeteli su un piatto e serviteli subito con gli stecchini volti verso l'alto.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio fontina a cubetti
- 4 fette di polenta fredda
- pepe bianco appena macinato
- abbondante di olio per friggere

Ricette simili

- Dadolata Fritta Di Mozzarella E Polenta
- Stuzzichini Di Pere
- Spiedini Di Polenta
- Crostini Di Polenta Con Le Noci
- Crostini Di Polenta

Dadolata Fritta Di Mozzarella E Polenta

Antipasto a base di mozzarella di bufala

Ricetta

Tagliate la polenta e la mozzarella a dadi di circa 2 cm e 1/2 di lato.
Condite il formaggio con pepe bianco appena macinato e mettete un dadino di mozzarella fra 2 di polenta.
Fermate con uno stecchino di legno piuttosto lungo e immergeteli nell'olio bollente sino a che saranno dorati. Estraeteli, passateli sulla carta assorbente, disponeteli su un piatto e serviteli subito con gli stecchini volti verso l'alto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 mozzarella di bufala non troppo grossa
- 4 fette di polenta fredda
- pepe bianco appena macinato
- abbondante di olio per friggere

Ricette simili

- Dadolata Fritta Di Fontina E Polenta
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarelle Impanate
- Rotolo Di Frittata
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga

Dadolata Valeria

Antipasto a base di meloni

Ricetta

Tagliate a metà orizzontalmente i meloni.
Eliminate nella parte centrale i semi e i filamenti e, aiutandovi con un coltellino molto affilato, estraete la polpa, in modo da ottenere da ogni melone 2 coppe alle quali taglierete l'estremità della calotta perché passano essere servite su un piatto; ponetele in frigorifero.
Tagliate quindi la polpa dei meloni, iI prosciutto e il formaggio a dadolini. In una piccola insalatiera sbattete con la forchetta la maionese (ammorbidita con qualche goccia di succo di limone), la paprica (o il pepe) e un pizzico di sale; aggiungete tutti gli ingredienti tagliati a dadolini, rigirate accuratamente con un cucchiaio e riempite le coppe di melone che disporrete su un piatto di servizio e porterete in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 meloni piccoli rotondi sodi e maturi
- 70g di formaggio emmenthal (fette da 70 g)
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 3 cucchiai di maionese in vasetto
- alcune gocce di succo di limone
- 1 pizzico di paprica (o pepe)
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Dadolata Valeria (2)
- Dadolata Valeria (3)

Ricette simili

- Cocktail Di Melone All'americana
- Sandwiches
- Avocado Ripieni
- Cake Alle Zucchine
- Cocktail Di Asparagi (2)

Dadolata Valeria (2)

Antipasto a base di meloni

Ricetta

Tagliate a metà orizzontalmente i meloni.
Eliminate nella parte centrale i semi e i filamenti e, aiutandovi con un coltellino molto affilato, estraete la polpa, in modo da ottenere da ogni melone 2 coppe alle quali taglierete l'estremità della calotta perché passano essere servite su un piatto; ponetele in frigorifero.
Tagliate quindi la polpa dei meloni, iI prosciutto e il formaggio a dadolini. In una piccola insalatiera sbattete con la forchetta il brandy, il succo di limone, e un pizzico di sale; aggiungete tutti gli ingredienti tagliati a dadolini, rigirate accuratamente con un cucchiaio e riempite le coppe di melone che disporrete su un piatto di servizio e porterete in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 meloni piccoli rotondi sodi e maturi
- 70g di formaggio emmenthal (fette da 70 g)
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1 bicchierino di brandy
- alcune gocce di succo di limone
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (3)

Ricette simili

- Cocktail Di Melone All'americana
- Cake Alle Zucchine
- Sandwiches
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Avocado Ripieni

Dadolata Valeria (3)

Antipasto a base di meloni

Ricetta

Tagliate a metà orizzontalmente i meloni.
Eliminate nella parte centrale i semi e i filamenti e, aiutandovi con un coltellino molto affilato, estraete la polpa, in modo da ottenere da ogni melone 2 coppe alle quali taglierete l'estremità della calotta perché passano essere servite su un piatto; ponetele in frigorifero.
Tagliate quindi la polpa dei meloni, iI prosciutto e il formaggio a dadolini. In una piccola insalatiera sbattete con la forchetta la maionese (ammorbidita con qualche goccia di succo di limone), la paprica (o il pepe) e un pizzico di sale; aggiungete tutti gli ingredienti tagliati a dadolini, rigirate accuratamente con un cucchiaio e riempite le coppe di melone che disporrete su un piatto di servizio e porterete in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 meloni piccoli rotondi sodi e maturi
- 70g di formaggio emmenthal (fette da 70 g)
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 5 cucchiai di maionese in vasetto
- alcune gocce di succo di limone
- 2 pizzichi di paprica (o pepe)
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (2)

Ricette simili

- Cocktail Di Melone All'americana
- Sandwiches
- Avocado Ripieni
- Cake Alle Zucchine
- Cocktail Di Asparagi (2)

Dadoni Di Frittata

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattete le uova con un po' di sale, il formaggio e la salsa di pomodoro, poi versate in una padella di 25 cm di diametro con l'olio d'oliva scaldato a fuoco medio.
Abbassate leggermente la fiamma e lasciate cuocere per circa 10 minuti, controllando che la parte inferiore non scurisca troppo.
Fate scivolare la frittata su un piatto, rovesciatela e rimettetela nella padella.
Proseguite la cottura per altri 5 minuti, quindi mettete la frittata a raffreddare su un piatto piano. Tagliatela a dadi di 2 cm di lato.
Affettate i wurstel dopo averli sbollentati per qualche minuto e preparate anche il formaggio, le olive e le altre decorazioni che avete scelto.
Infilate ogni pezzo di decorazione in uno stuzzicadenti di legno e poi aggiungete il dadone di frittata.
Servite gli stuzzichini appena sono pronti.

Ingredienti per 10 persone

- 6 uova
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- per decorare:
- olive verdi e olive nere
- dadini di formaggio fontina
- cipolline borrettane
- mini wurstel

Ricette simili

- Spiedini Bavaresi
- Paris Wurstel In Insalata
- Pizzette Fantasia
- Crostata Alle Olive
- Quiche Lorraine (3)

Dartois

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia seguendo le istruzioni indicate sulla confezione.
Infarinate la spianatoia e stendetevi la pasta con il mattarello in una sfoglia di 4 mm di altezza. Ritagliatevi ora delle mezze lune (dovreste ottenerne una ventina). Allineatele sulla placca del forno inumidita, poi spennellatele (usando una apposita pennellessa per dolci) con il tuorlo precedentemente sbattuto con una forchetta.
Fate attenzione che l'uovo non sgoccioli dalle sfogliatine. Mettetele nel forno già caldo (200 gradi) e fatele cuocere per 15 minuti.
Potete servire i dartois sia caldi che freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- per stendere la pasta:
- farina
- per spennellare:
- 1 tuorlo d'uovo

Varianti

- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto

Ricette simili

- Cannoli Di Wurstel
- Rolls
- Sfogliatine Con Filetti D'acciughe
- Panzerottini Saporiti
- Fagottini Alla Napoletana

Dartois Agli Champignon

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente.
Tritate lo scalogno e la cipolla e fateli rosolare in un tegame con una grossa noce di burro e l'olio; unitevi i funghi, puliti e tritati grossolanamente e fateli bene insaporire.
Salate, pepate e irrorate con il succo di un limone.
Mescolate e lasciate cuocere fino a che l'acqua emessa spontaneamente dai funghi non si sarà asciugata quasi del tutto. A questo punto, unite la panna e il rimanente burro, amalgamando bene. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate in questa dei dischi di 10 cm di diametro.
Mettete nel centro di ciascuno un paio di cucchiaiate di champignon, un cucchiaio di parmigiano grattugiato e piegate a metà i dischi, premendo bene i bordi, in modo che non si aprano durante la cottura.
Spennellate i dartois con il tuorlo, allineateli sulla placca del forno inumidita e fateli cuocere a calore medio (220 gradi) per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 scalogno
- 1 cipolla
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 400g di funghi champignon
- sale
- pepe
- 1 limone (succo)
- 3 cucchiai di panna da cucina
- 20g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Dartois Al Prosciutto
- Rissoles Ai Funghi
- Dartois
- Crostata Ai Funghi
- Bastoncini Al Prosciutto

Dartois Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Nel frattempo, tritate finemente la cipolla e il prosciutto e metteteli in un tegame dove avrete fatto imbiondire il burro: lasciateli cuocere a fuoco lentissimo, mescolandoli ripetutamente.
Unite quindi la panna e fatela addensare alzando leggermente la fiamma, in modo che si leghi con il fondo di cottura.
Salate, pepate appena e lasciate intiepidire.
Tagliate ora la fontina a dadini e aggiungetela al composto. Sul piano del tavolo infarinato o sulla spianatoia stendete la pasta in una sfoglia sottile, ricavate in questa dei dischi di 10 cm di diametro e mettete nel mezzo di ciascuno un mucchietto del composto preparato.
Ripiegate il disco a metà, bagnando un po' i lembi di pasta per farli aderire bene tra loro.
Spennellate ogni dartois con il tuorlo, che avrete sbattuto in precedenza con due cucchiai di acqua.
Inumidite la placca del forno con acqua fredda, adagiatevi i dartois e fateli cuocere, a 220 gradi, per 15 minuti. Sfornateli e serviteli ancora caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 cipolla piccola
- 150g di prosciutto cotto
- 25g di burro
- 4 cucchiai di panna da cucina
- sale
- pepe
- 100g di formaggio fontina
- 1 tuorlo d'uovo
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Sfogliatine Con Funghi
- Sfoglia Al Formaggio
- Dartois
- Quiche Lorraine

Delicati Alle Mele

Antipasto a base di mele verdi

Ricetta

Tagliate ogni mela in 8 spicchi, senza sbucciarla ed eliminate il torsolo; poi riducete gli spicchi a metà tagliandoli in senso orizzontale, spruzzateli con il succo di un limone e lasciateli riposare per 10 minuti.
Avvolgete i mezzi spicchi sgocciolati con le fettine di speck tagliate a metà in senso orizzontale.
Infilzate su uno spiedino di legno un pezzo di mela, una cipollina, un altro pezzo di mela e infine l'oliva.
Diluite la maionese con il succo di mezzo limone, unitevi l'erba cipollina e il prezzemolo mondati, lavati e tritati e il rafano.
Servite gli spiedini con la salsa a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 3 mele verdi
- 2 limoni
- erba cipollina
- 24 fettine di speck
- 24 di cipolline sott'aceto
- 24 di olive verdi farcite
- prezzemolo
- 200g di maionese
- 2 cucchiai di rafano grattugiato (in vasetto)

Ricette simili

- Tartine Al Tonno
- Dips
- Antipasto All'italiana (2)
- Antipasto Hawaiano
- Dadoni Di Frittata

Delizia Di Patate E Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti. Lessatele in acqua bollente con una manciata di sale grosso finché diventino tenere. Nel frattempo lavate accuratamente gli spinaci e lessateli al dente in un dito d'acqua con un pizzico di sale. Scolateli, strizzateli e ripassateli per due minuti a fuoco vivace in un tegame dove avrete fatto rosolare gli spicchi d'aglio nel burro.

Scolate le patate, rimettetele nella pentola, conditele con tre cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, aggiungete il latte bollente un poco per volta e rimestate energicamente con una frusta fino a ottenere una purea liscia ed omogenea.

Incorporate le uova e mescolate ancora fino a completo assorbimento.

Aggiungete altri tre cucchiai d'olio e, se necessario, un po' di sale.

Prendete una teglia da forno, oliatela e infarinatela leggermente. Versatevi metà del purè, spargetevi una bella manciata di uvetta, quindi gli spinaci sui quali farete cadere una generosa spolverata di formaggio e un po' di cannella in polvere.

Ricoprite con la seconda metà del purè sul quale grattugerete un poco di noce moscata e spargete il resto del formaggio.

Mettete in forno ben caldo (220-240 gradi) fino a cottura ultimata (35-45 minuti). Servitelo in tavola con un'abbondante grattugiata di scorza d'arancia.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di patate
- 1000g di spinaci
- 100 cl di latte
- 125g di burro
- 160g di formaggio grana grattugiato
- 4 uova
- 2 spicchi di aglio
- 1 manciata di uvetta sultanina
- poca di farina
- cannella in polvere
- noce moscata
- 2 arance non trattate (scorza)
- olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- sale fino

Ricette simili

- Tortino Di Spinaci
- Sformato Di Zucca Al Limone (2)
- Soufflé Ai Carciofi
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Sformato Di Zucca Al Limone

Delizie Di Trota In Crema Rosa

Antipasto a base di trota

Ricetta

Frullate la trota, incorporatevi il burro sciolto a bagnomaria, il brandy, sale e pepe.
Distribuite il composto in formine singole e mettete a rassodare per alcune ore in frigorifero. In un tegame lasciate appassire con poco olio, cipolla e peperone tritati.
Aggiungete il passato di pomodoro, sale, pepe e cuocete per un quarto d'ora.
Lasciate intiepidire, frullate il tutto, poi incorporatevi la panna.
Versate due cucchiai di crema su quattro piattini e al centro sformatevi lo stampino.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di trota affumicata
- 80g di burro
- 100g di passato di pomodoro
- 10 cl di panna
- brandy
- 1 peperone rosso
- 1/2 di cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Bruschette Con Ratatouille
- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Crostata Alle Olive
- Crostini Al Robiola

Diavoli A Cavallo

Antipasto a base di prugne

Ricetta

Lasciar ammorbidire e gonfiare in acqua tiepida le prugne secche snocciolate. Asciugarle e farcirle con il chutney d'albicocche, i funghi champignon sott'olio e le olive piccanti.
Avvolgere ogni prugna farcita con una sottile fettina di bacon ed infilarle ogni quattro in uno spiedino d'acciaio.
Passare gli spiedini al grill, rigirandoli ogni tanto. Quando il bacon sarà uniformemente abbrustolito, togliere dal grill e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di prugne secche snocciolate
- 1/2 cucchiaino di chutney di albicocche
- funghi champignon sott'olio
- olive piccanti
- bacon

Ricette simili

- Bocconcini Alla Pancetta
- Prugne Al Prosciutto
- Prugne Secche Al Prosciutto
- Bocconcini Alla Diavola
- Portafogli Ai Funghi

Dip Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Mettete il gorgonzola in una terrina e lavoratelo a crema con il cucchiaio di legno, versando poco alla volta il latte.
Salate, pepate e insaporite col rafano grattugiato.
Disponete la crema ottenuta a piramide su un piatto di portata e tenetela in frigorifero fino a 15 minuti prima di servire. Accompagnatela con cruditè a scelta (ravanelli, sedano, ecc.). A parte passate le fette di pancarré leggermente tostate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio gorgonzola dolce
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato
- 10 cl di latte
- sale
- pepe
- 8 fette di pancarré
- cruditè a scelta (ravanelli, sedano)

Ricette simili

- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Salatini Al Mascarpone
- Sedano Al Gorgonzola (2)

Dips

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Ponete in una terrina la panna montata, il mascarpone e una presa di sale e lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto cremoso.
Suddividete quest'ultimo in cinque terrinette di vetro, quindi preparate gli ingredienti da aggiungervi.
Scolate il tonno dall'olio di conserva e sminuzzatelo grossolanamente con l'aiuto della mezzaluna.
Riducete in un trito finissimo i pinoli e i gherigli di noci; fate rassodare in un pentolino pieno d'acqua bollente le uova, calcolando otto minuti di cottura a partire dal momento dell'ebollizione, dopodichè sgusciatele e tritatele finemente.
Snocciolate le olive verdi e quelle nere servendovi dell'apposito attrezzo, quindi tritate anch'esse il più finemente possibile. Infine lavate le erbe aromatiche sotto l'acqua corrente, fatele sgocciolare, asciugatele e tritatele. A questo punto, amalgamate il tonno al composto della prima terrinetta, il trito di frutta secca a quello della seconda, le uova sode tritate al composto della terza, le olive verdi e nere a quello della quarta e, per finire, il trito aromatico al composto dell'ultima.
Cospargete il dip alle erbe aromatiche con una macinata di pepe. --- CONSIGLI. Dip è un termine inglese che significa intingolo. In questo caso, si tratta di vari tipi di salse salate ottime per arricchire panini, da servire con l'aperitivo o come antipasto insieme a crostini, verdure crude e grissini. Qui sono state presentate alcune delle possibili versioni, da cui trarre ispirazione per preparare salse nuove e diverse. La scelta del vino, ovviamente, dipenderà dagli ingredienti dei vari dips e dagli accostamenti con i cibi.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di mascarpone
- 50 cl di panna montata
- 2 uova
- 10 olive verdi
- 10 olive nere
- 100g di tonno sott'olio
- 50g di gherigli di noci
- 50g di pinoli
- 1 rametto di prezzemolo
- 5 foglie di menta
- 1 piantina di basilico
- 1 rametto di erba cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rollini Di Peperone Mareblu
- Chiculliata
- Tartine Bicolore Di Frittatine
- Mezzelune Ripiene
- Antipasto All'italiana (2)

Dischetti Affumicati

Antipasto a base di formaggio scamorza

Ricetta

Tagliate la scamorza a fettine spesse circa tre millimetri.
Ungete delicatamente la loro superficie con una goccia d'olio.
Sovrapponete al dischetto una fettina su misura di salmone affumicato.
Disponete su un piatto da portata e guarnite tutt'intorno con ciuffetti di prezzemolo.
Servite con vino bianco secco

Ingredienti per 4 persone

- 1 formaggio scamorza affumicata
- 150g di salmone affumicato
- prezzemolo riccio
- olio d'oliva

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Crocchette Al Salmone
- Spiedini Di Pancetta E Salsiccia
- Spiedini Di Scamorza E Verdure

Dischetti Al Grana

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Tagliare a fette il pane e passarle in forno finché saranno ben tostate.
Sistemare sulle fette caldissime scaglie di grana e fettine di olive verdi.
Spolverizzare con pepe e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filoncino di pane
- alcune scaglie di formaggio grana
- olive verdi
- pepe

Ricette simili

- Croissant Per L'aperitivo
- Pizzette Fantasia
- Sfogliata Di Ricotta
- Cannoli Gustosi
- Bruschetta Saporita

Dischetti Di Melanzana E Mozzarella

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliate le melanzane a fettine rotonde dello spessore di un centimetro o poco più. Mettetele in uno scolapasta, salatele e lasciate che perdano l'acqua amara di vegetazione. Lavatele, asciugatele e friggetele nell'olio facendole dorare leggermente. Sgocciolatele e asciugatele su carta assorbente.
Tagliate a fettine la mozzarella. Su ogni fetta di melanzana adagiatene una di mozzarella e, sopra, versate un cucchiaino di passato di pomodoro.
Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per alcuni minuti oppure il tempo necessario perché il formaggio si sciolga uniformemente.
Servite caldo o freddo. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Tocai DOC, Val Di Cornia Bianco DOC, Taburno Greco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane
- 1 mozzarella
- passato di pomodoro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pizza Di Melanzane (2)
- Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane
- Crostini Del Fattore
- Antipasto Del Vegetariano
- Crostata Alle Olive

Dischetti Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Avvolgete le due patate in un foglio di alluminio e fatele cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 1 ora. Trascorso il tempo convenuto, estraetele dall'involucro, pelatele (tenetele infilzate in una forchetta per non scottarvi) e setacciatele, raccogliendole in una terrina.

Unite il burro (70 g) a pezzetti (ammorbidito a temperatura ambiente), il parmigiano grattugiato, la farina e una presa di sale.

Rimestate il composto con un cucchiaio di legno finché sarà completamente amalgamato, poi dividetelo in tante palline della grossezza di una noce, che appiattirete con le mani.

Adagiate i dischetti di patate ottenuti sulla piastra del forno imburrata e infornateli a 220 gradi per 10-15 minuti, fino a che saranno ben dorati. A questo punto trasferiteli sul piatto di portata, servendovi di una palettina, e portateli subito in tavola, ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 patate medie
- 100g di burro
- 100g di formaggio parmigiano
- 100g di farina
- sale

Ricette simili

- Quiche Di Zucchine
- Insalata Russa Con Il Bimby
- Sformato Al Formaggio
- Polpette Alle Noci
- Ricci Di Patate

Dischi Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Sbucciate, lavate e lessate le patate in acqua bollente salata; poi scolatele, passatele allo schiacciapatate e mettetele in una casseruola, sul fuoco, affinché perdano tutta l'umiditê (bastano pochi minuti).
Trasferite quindi il passato di patate in una terrina e unitevi il latte tiepido, nel quale avrete sciolto il lievito di birra; aggiungete anche le uova, la farina e il prosciutto tritato finemente.
Rimestate accuratamente il composto, amalgamando alla perfezione, e fatene una palla, che metterete a riposare, coperta da un panno umido, per 40 minuti. Trascorso il tempo convenuto, stendete il composto sulla spianatoia infarinata in uno strato spesso un dito. Con un bicchierino da liquore ritagliate tanti dischi quanti ne verranno.
Fate scaldare l'olio nella padella di ferro e friggetevi i dischetti, pochi alla volta, rivoltandoli affinché risultino ben dorati dai due lati. Man mano che i dischi sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di patate
- sale
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 2 uova
- 50g di farina
- 200g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- per stendere l'impasto:
- farina

Ricette simili

- Panini Di Poldo
- Cake Al Prosciutto
- Focaccia Di Patate
- Cornetti Farciti (2)
- Brioscine Rustiche

Dischi Di Mortadella Al Mascarpone

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Rassodate le uova in acqua bollente per 10 minuti. Sgusciatele, fatele raffreddare e tritatele finemente.

Tritate anche i capperi, i cetriolini e il basilico lavato e aggiungete il tutto alle uova. Amalgamatevi accuratamente il mascarpone, spalmate con questo composto la fetta di mortadella, arrotolatela su se stessa, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela in frigorifero 1 ora. Trascorso questo tempo, eliminate il foglio di alluminio, tagliate il rotolo a dischi, sistemateli su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 mazzetto di basilico
- 50g di mascarpone
- 150g di mortadella (fette da 150 g)

Ricette simili

- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Aspic Di Pollo
- Coni Di Bresaola
- Burro Alla Rivierasca

Dolce Signora Seme

Antipasto a base di uova

Ricetta

Si sbattono le uova con lo zucchero per una buona mezz'ora, poi vi si unisce il burro appena liquefatto e poco per volta la farina, mescolando sempre finché la pasta sia ridotta ad una certa durezza. Se ne prende un cucchiaio per volta e con le mani appena spolverate di farina si fanno dei salamini che si mettono a friggere a piacimento nel burro o nello strutto, o meglio ancora nell'olio. E` bene, prima di far friggere, lasciar riposare un po' la pasta.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova
- 120g di burro
- 250g di zucchero
- 500g di farina
- 1 limone (scorza)
- per friggere:
- burro (o strutto o olio d'oliva)

Ricette simili

- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Panzerotti Alla Romana
- Maryland Crab Cakes
- Crocchette Di Granchio (2)
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia

Dolmates

Antipasto a base di riso

Ricetta

Mettete le foglie di vite in acqua fresca per circa 20 minuti scartando quelle che presentano piccoli tagli o lacerazioni. Scolatele e asciugatele con un panno, asportate i gambi e disponetele su un ripiano ben allineate.
Ponete 4 cucchiai d'olio in una casseruola e fatevi appassire le cipolle, aggiungete i pinoli e l'uvetta sultanina e lasciate rosolare per 2 minuti.
Unite il riso, il camino, il prezzemolo, le barbe di finocchio, sale e pepe e lasciate insaporire, rigirando bene, per 5 minuti.
Aggiungete una tazza d'acqua e lasciate cuocere per 10 minuti fino a che il liquido sarà assorbito.
Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
Ponete su ogni foglia di vite una cucchiaiata di questo composto e formate degli involtini piegando le 2 estremità come un pacchetto perché non esca il ripieno. Volendo, per maggior sicurezza potrete legarli in croce con un filo sottile.
Mettete sul fondo della casseruola una carta oleata, versatevi l'olio e l'acqua rimasti e disponetevi sopra in un unico strato i dolmades ben allineati, ma non troppo vicini gli uni agli altri. L'olio e l'acqua dovranno avere un livello di circa 2 cm.
Mettete la casseruola sul fuoco, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 45 minuti. Se usate le foglie di vite in scatola sarà necessario prima metterle in acqua fredda per 12 ore, quindi scolarle bene e asciugarle e poi procedere come sopra indicato.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di foglie di vite fresche e tenere (o foglie di vite in scatola)
- 120g di riso
- 2 cipolle affettate sottilmente
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1/2 cucchiaio di uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- 50 cl di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di barbe verdi di finocchio (tritate finemente)
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere (facoltativo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Foglie Di Vite
- Involtini Di Riso In Foglie Di Vite
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Acciughe In Saor
- Insalata Di Testina Di Vitello

Doratini Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate il formaggio a fette quadrate o rettangolari, alte circa mezzo centimetro, liberatele dalla crosta e infarinatele leggermente.
Sbattete le uova con una presa di sale e una di pepe e immergetevi le fette di formaggio. Passatele quindi nel pangrattato e rigiratele più volte in modo che la panatura aderisca bene.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio fontina
- farina
- 3 uova
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio di semi

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Torta Salata Di Ricotta
- Crocchette Di Formaggio
- Crocchette Di Zucca
- Lasanghe Di Riso

Eclairs

Antipasto a base di uova

Ricetta

Ponete al fuoco una casseruolina con un quarto di acqua, il burro e la presa di sale: portate ad ebollizione, poi levate il recipiente dal fuoco e versatevi tutta in una volta la farina, mescolando rapidamente in modo da evitare la formazione di grumi.
Rimettete il recipiente sul fuoco e continuate a mescolare fino a che la pasta si staccherà dal fondo e dalle pareti della casseruolina.
Levate dal fornello e fate intiepidire: poi incorporate il primo uovo e lasciate riposare per 5 minuti; unite quindi il secondo e poi via via le altre due, facendo molta attenzione a non aggiungere l'uovo successivo se il precedente non è perfettamente amalgamato al composto. L'impasto dovrà risultare lucido e cadere pesantemente dal cucchiaio.
Ungete la placca del forno e spolverizzatela con un po' di farina, scuotendola, per eliminarne l'eccesso.
Mettete un po' di composto in una siringa per dolci dalla bocchetta molto larga e fate scendere sulla placca dei bastoncini lunghi circa dieci centimetri e larghi tre, non troppo ravvicinati. Fateli cuocere per 45 minuti, a 220 gradi, nel forno, che non dovrà assolutamente essere aperto, almeno durante i primi 20 minuti di cottura. A cottura ultimata, sfornate gli eclairs e fateli raffreddare, levando poi la calottina con un coltello molto affilato, per predisporli all'uso.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di burro
- 1 presa di sale
- 150g di farina
- 4 uova
- burro
- farina

Varianti

- Eclairs Al Formaggio Chester

Ricette simili

- Torta Di Porri E Cipolle
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Di Asparagi (3)
- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Pie Al Prosciutto

Eclairs Al Formaggio Chester

Antipasto a base di burro

Ricetta

Preparate la pasta per gli eclairs come descritto nella ricetta specifica, con una piccola variante: con l'ultimo uovo incorporate al composto anche un pizzico di paprica dolce.
Ungete bene la placca del forno, spolverizzatela di farina e distribuitevi il composto degli eclairs, spremendoli con una siringa, a forma di bastoncini lunghi circa 10 cm e spessi circa due dita.
Mettete la placca in forno già caldo, a 220 gradi, e fate cuocere per 45 minuti circa.
Evitate nel modo più assoluto di aprire il forno nei primi 20 minuti di cottura, perché gli eclairs potrebbero sgonfiarsi. Levateli quindi dal forno, lasciateli raffreddare e poi tagliateli a metà nel senso della lunghezza.
Preparate il ripieno, montando a crema il burro rimasto con una spatola e incorporandovi il formaggio Chester grattugiato: amalgamate tutto bene.
Mettete il composto in una siringa da dolci e spruzzatene un certo quantitativo nell'interno di ogni mezzo eclair.
Rimettete a posto la metà superiore, disponete gli eclairs su un piatto da portata e decorate con fette di pomodoro e ciuffetti di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di burro
- sale
- 160g di farina
- 5 uova
- 1 pizzico di paprica dolce
- margarina
- 200g di formaggio chester grattugiato
- 2 pomodori
- alcuni ciuffi di prezzemolo

Ricette simili

- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Tortini Di Zucchine
- Provolone Impanato
- Crostoni Di Pancarré Al Gouda
- Frollini Al Formaggio

Empanadas Criollas

Antipasto a base di manzo

Ricetta

Potete usare benissimo la pasta sfoglia fresca che si trova in qualsiasi supermercato o, se preferite, potete prepararla voi stessi. In questo caso impastate, con l'aiuto di qualsiasi elettrodomestico adatto a questo uso, tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla compatta che metterete in frigo per mezz'ora. Nel frattempo preparate il ripieno mettendo a cuocere a fuoco lento l'olio, l'acqua e la cipolla fino a quando tutta l'acqua sarà evaporata. A questo punto, mescolando sempre, aggiungete la carne che farete rinvenire e poi l'uvetta, la paprica, il cumino, il sale ed il pepe.
Fate raffreddare.
Accendete il forno a 200 gradi e col mattarello stendete la pasta su un piano infarinato in modo da formare un cerchio di 3 mm. di spessore. Con una forma del diametro di 12 cm. tagliate 6 cerchi e adagiate nel centro di ciascuno un cucchiaio del ripieno di carne lasciando libero, tutt'intorno, un bordo di pasta di circa 1,5 cm.
Mettete sul ripieno 1 pezzo d'uovo e 2 pezzi di oliva.
Bagnate con un po' d'acqua i bordi della pasta e uniteli in modo da formare una mezzaluna. Con una forchetta schiacciate bene i bordi in modo che siano perfettamente sigillati.
Adagiate le empanadas su una teglia e fate cuocere per 1015 minuti nel compartimento centrale del forno.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- 1/2 cucchiaino di sale
- 3 cucchiai di burro tagliato a dadini
- 3 cucchiai di acqua
- per il ripieno:
- 1/2 di cipolla tritata finemente
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiai di acqua
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina 10 min. in acqua calda
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/4 cucchiaino di cumino
- 1/4 cucchiaino di sale
- 3 olive nere, snocciolate e a pezzettini
- 1 uovo sodo tagliato in 6 in lunghezza

Ricette simili

- Schiacciata Siciliana
- Croissant Per L'aperitivo
- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates
- Mousse Di Prosciutto (5)

Enchiladas De Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Frullare i pomodori pelati insieme al peperoncino, al coriandolo e al sale.
Unire la panna acida e frullare nuovamente.
Lasciare da parte.
Mischiare il pollo, il formaggio cremoso, la cipolla e il sale. In una padella scaldare l'olio, immergervi le tortillas una alla volta per pochi secondi.
Asciugare con carta assorbente.
Riempire con la crema di pollo e arrotolare.
Appoggiare in una teglia con la parte aperta rivolta verso il fondo.
Versare la salsa precedentemente accantonata e coprire con un foglio di alluminio.
Cuocere in forno a 180 gradi per mezz'ora. Poco prima di servire mettere sulle tortillas il formaggio a dadini e lasciare cuocere ancora fino a che non si è sciolto.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di pomodori pelati
- 120g di peperoncini verdi privati dei semi
- 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 tazza di panna acida
- 2 tazze di pollo tritato finemente
- 90g di formaggio soffice e cremoso
- 1/4 tazza di cipolla tritata finemente
- 3/4 cucchiaino di olio d'oliva
- 12 di tortillas del diametro di 18 cm
- 1 tazza di formaggio caciotta tagliata a cubetti
- olio per friggere

Ricette simili

- Tacos De Queso
- Pallotte Cacio E Uova
- Tacos Con Carne
- Enchiladas Verdes
- Antipasto Di Verdure (2)

Enchiladas Poblanas

Antipasto a base di pomodori verdi

Ricetta

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere i peperoni puliti e tritati, l'aglio e a cottura ultimata 200 g di formaggio sminuzzato.
Mettere tutto a scaldare nel latte senza far bollire.
Unire l'uovo e mescolare continuamente, fino a raggiungere la consistenza di una crema piuttosto densa. A parte cuocere le tortillas avendo cura di non farle seccare. Riempirle con lo stesso formaggio usato per la salsa, sistemarle su un vassoio e coprirle con la salsa calda.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pomodori verdi
- 400g di formaggio fresco
- 50 cl di latte
- 18 di tortillas
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 uovo
- sale

Ricette simili

- Enchiladas Verdes
- Involtini Di Tonno
- Enchiladas De Pollo
- Tacos De Queso
- Enchiladas Yucatecas

Enchiladas Verdes

Antipasto a base di pomodori verdi

Ricetta

Far bollire i pomodori in acqua salata per pochi minuti, scolarli e tritarli con i peperoni, precedentemente abbrustoliti, pelati e privati dei semi, le arachidi e il prezzemolo pulito. Far soffriggere il composto in padella con l'olio e unirvi un po' del brodo di cottura dei petti di pollo; aggiustare di sale e pepe.

Immergere le tortillas ancora calde in questo composto e riempirle con il pollo tritato. Arrotolarle, porvi sopra altra salsa, il formaggio grattugiato e la cipolla tritata. Servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pomodori verdi
- 150g di arachidi pulite
- 100g di formaggio fresco
- 18 di tortillas
- 5 peperoni
- 2 petti di pollo lessati e tritati
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Enchiladas Poblanas
- Enchiladas De Pollo
- Enchiladas Yucatecas
- Avocado Ripieni Di Pollo
- Crostata Con Pomodori

Enchiladas Yucatecas

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Abbrustolire i peperoni sulla piastra, pulirli e privarli dei semi. Metterli in acqua bollente salata, scolarli dopo qualche istante e tritarli con i pomodorini precedentemente arrostiti, la cipolla e gli spicchi d'aglio. Far soffriggere il composto ottenuto in 2 cucchiai di olio; aggiustare di sale e pepe.
Immergere le tortillas ancora calde in questa salsa, riempirle con le uova sode e con altra salsa, arrotolarle e ricoprirle con il formaggio grattugiato.
Servire le tortillas decorate con fettine di ravanelli.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pomodori piccoli da insalata non troppo maturi
- 100g di formaggio caciotta fresca
- 18 di tortillas
- 6 peperoni grandi
- 2 spicchi di aglio
- 2 uova sode tritate
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di ravanelli tagliati a fettine
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tacos Con Carne
- Insalata Fantasia (3)
- Tacos De Queso
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Enchiladas Verdes

Erbazzone Fritto

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Dopo aver ben lavato le bietole, lessatele, scolatele, strizzatele e tritatele finemente. Fatele quindi rosolare nel burro, lasciandole asciugare bene, poi toglietele dal fuoco e ponetele in una ciotola capace: unitevi il formaggio, il pangrattato e le uova frullate; aggiungete anche la farina, setacciandola, in modo che non faccia grumi; regolate infine di sale e di pepe.
Mescolate ripetutamente il composto per amalgamarlo alla perfezione.
Sciogliete lo strutto nella padella dei fritti e versatevi l'erbazzone, che farete cuocere bene dai due lati, voltandolo con l'aiuto di un piatto o di un coperchio, come se fosse una normale frittata.
Rimestate accuratamente il composto, amalgamando alla perfezione, e fatene una palla, che metterete a riposare, coperta da un panno umido, per 40 minuti. Trascorso il tempo convenuto, stendete il composto sulla spianatoia infarinata in uno strato spesso un dito. Con un bicchierino da liquore ritagliate tanti dischi quanti ne verranno.
Fate scaldare l'olio nella padella di ferro e friggetevi i dischetti, pochi alla volta, rivoltandoli affinché risultino ben dorati dai due lati. Man mano che i dischi sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di bietole da taglio (erbette)
- 100g di burro
- 50g di formaggio grattugiato
- 50g di pangrattato
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina
- sale
- pepe
- 300g di strutto

Ricette simili

- Torta Pasqualina (2)
- Sformato Di Bietole
- Torta Pasqualina
- Panzerotti Alla Romana
- Torta Pasqualina (5)

Esotici Al Porto

Antipasto a base di papaia

Ricetta

Dimezzare papaia e avocado, asportate semi e nocciolo, tagliate la polpa a tocchetti e irrorateli con il porto.
Eliminate la parte grassa del prosciutto e tagliate il resto a cubetti.
Grattugiate la scorza di tutta l'arancia dopo averla lavata accuratamente; spremete la polpa solo di una metà.
Versate in una casseruolina mezzo bicchiere di acqua, il porto servito per la macerazione, la scorza e il succo dell'arancia e portate a ebollizione.
Stemperate l'amido di mais in un cucchiaio di acqua e mescolatelo al liquido in ebollizione, poi salate, pepate e fate sobbollire adagio finché la salsa s'addenserà, dopodichè lasciatela intiepidire. Su degli spiedini di legno infilzate i tocchetti di papaia e avocado alternandoli con i dadini di prosciutto. Irrorateli con la salsa preparata, decorate a piacere con l'arancia rimasta e serviteli.

Ingredienti per 8 persone

- 1 papaia grande
- 2 avocado
- 1/2 bicchiere di vino porto
- 2 fette di prosciutto crudo spessore 1 cm
- 1 arancia
- sale
- 1 cucchiaino di amido di mais
- pepe

Ricette simili

- Prosciutto Crudo Alla Melagrana
- Stuzzichini Al Prosciutto
- Prosciutto Alla Griglia
- Terrina Di Lattuga
- Prosciutto Alla Crema

Fagioli E Caviale

Antipasto a base di fagioli

Ricetta

Sgranate i fagioli, sciacquateli e fateli lessare in abbondante acqua insieme alla cipolla e al sedano. A fine cottura aggiungete nell'acqua una presa di sale grosso e scolateli. Poneteli in una insalatiera, aggiungete il succo di limone, poco pepe e l'olio; rimescolate con delicatezza, ponetevi sopra 4 cucchiai di caviale e servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di fagioli borlotti freschi
- 4 cucchiai di caviale ben freddo
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1/2 di limone (succo)
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- poco di pepe appena macinato
- 1 presa di sale grosso

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti E Carciofi
- Funghetti Marinati
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Bruschetta Con Borlotti E Moscardini
- Dadolata Fritta Di Fontina E Polenta

Fagiolini Sgranati Verdi Con Frutti Di Mare

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lessare in acqua leggermente salata i fagiolini facendo attenzione che non passino la cottura e scolare.
Immergere il pesce in acqua bollente il tempo necessario che riprenda il bollore e scolare immediatamente. Disporre in un piatto di portata sia i fagiolini che i pesci mescolare decorare con i gamberoni. a parte preparare una salsina con olio d'oliva extra-vergine, sugo di limone, sale e pepe ed un pizzico di peperoncino finemente tritato; quando il tutto sarà ben amalgamato lo passerete sopra ai fagiolini con frutti di mare. Meglio se lo farete 5 minuti prima di servire in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di fagiolini sgranati verdi
- 100g di gamberetti sgusciati
- 100g di seppioline
- 100g di calamari piccoli tagliati ad anelli
- 2 gamberoni
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- peperoncino tritato

Ricette simili

- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Antipasto Di Mare
- Gamberetti Mimosa
- Crocchette Di Gamberi
- Barchette Di Uova Alla Marinara

Fagottini Al Bacon

Antipasto a base di bacon

Ricetta

Rosolare in poco olio e burro la cipolla tritata, unire la carne e la salsiccia sbriciolata.
Unire vino, sale e pepe e cuocere per pochi minuti.
Incorporare l'emmenthal grattugiato e l'uovo.
Tagliare a metà i cespi di insalata, togliere qualche foglia centrale e riempirli con il composto, ricomporli e avvolgerli con una fetta di bacon. Cuocerli in una teglia imburrata in forno a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cespi di insalata belga (indivia)
- 250g di carne tritata
- 100g di salsiccia
- 1 spicchio di cipolla
- 100g di formaggio emmenthal
- 1 uovo
- 4 fette di bacon
- vino bianco secco
- poco di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova E Indivia
- Supplì
- Supplì Di Riso
- Insalata Belga Alla Senape
- Belga Alla Senape

Fagottini Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Scongelare la pasta.

Preparare il ripieno: Schiacciare con la forchetta il formaggio e unire un uovo sbattuto con il prezzemolo, sale e pepe.

Mescolare a lungo con il cucchiaio di legno fino a rendere il composto omogeneo.

Stendere la pasta sottile, ricavarne dei quadrati di circa 10 cm di lato e suddividervi il composto.

Chiudere la pasta a fagottino, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta per pizza
- 250g di formaggio quartirolo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizzette Pazze
- Fagottini Di Radicchio
- Torta Pasqualina (3)
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Sgonfiotti Al Formaggio

Fagottini Alla Napoletana

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Nel frattempo, lavate e asciugate i pomodori (possibilmente tutti e due della stessa dimensione) e affettate sottilmente la mozzarella. Non appena la pasta sarà scongelata disponete il panetto sul piano del tavolo infarinato e, con un coltello, tagliatelo a metà in senso orizzontale in modo da ottenere due strati di pasta più sottili. Ora stendete il primo, sempre sul piano di lavoro infarinato, in una sfoglia molto sottile e ritagliate in questa dei dischi di circa 10 cm di diametro. Su ogni dischetto mettete prima la fetta di mozzarella, salandola leggermente, poi la fetta di pomodoro, anch'essa leggermente salata, un filetto d'acciughe e una presa di origano.
Stendete ora l'altro strato di pasta in una sfoglia dello stesso spessore della prima e ricavatevi altrettanti dischetti.
Bagnate i contorni di tutto i dischi con dell'acqua e appoggiate i dischi vuoti sopra quelli ripieni, premendo bene i contorni con la punta delle dita, in modo che i lembi di pasta aderiscano bene tra loro. Se volete potete poi passare tutti i bordi con la rotella dentellata da ravioli, in modo da formare un contorno a zig zag.
Spennellate i fagottini così ottenuti con il tuorlo, sbattuto in precedenza con due cucchiai di acqua, e adagiateli sopra la placca del forno unta.
Cuocete per circa 30 minuti, a 200 gradi, in modo che la superficie prenda un bel colore dorato.
Servite i fagottini caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 2 pomodori maturi
- 1 mozzarella grande
- farina
- sale
- alcuni di filetti d'acciughe
- origano in polvere
- 1 tuorlo d'uovo
- per ungere:
- burro

Ricette simili

- Torta Di Formaggio
- Bocconcini Di Sfoglia Al Basilico
- Crostatine Al Pomodoro Fresco
- Pizza Di Patate Alla Pugliese
- Pizzette Gustose

Fagottini Croccanti Di Crespelle

Antipasto a base di crespelle

Ricetta

Preparate l'impasto per le crespelle iniziando con lo sciogliere il burro, senza farlo friggere, nella padellina che userete per cuocerle. In una ciotola mescolate quindi le uova con la farina e un pizzico di sale; stemperate l'impasto con il latte freddo aggiungendolo a filo e incorporate il burro sciolto.
Versate un mestolino di pastella nella padellina unta, ben calda, e muovendola e inclinandola fate in modo che il composto si allarghi e si rapprenda in una sottilissima frittata; giratela con una paletta per completare la cottura dall'altro lato quindi sformatela in un piatto e ripetete l'operazione, senza più ungere la padella: ogni crespella sarà pronta in meno di un minuto (con questa dose dovreste ottenere almeno 12 crespelle).
Riducete le zucchine in piccola dadolata e rosolatele a fuoco vivo nel burro riscaldato con lo scalogno affettato; salatele e pepatele.
Passate al mixer il pecorino insieme al parmigiano.
Riempite le crespelle con le zucchine e il formaggio distribuendo equamente gli ingredienti, poi chiudetele a fagottino.
Riscaldate l'olio aromatizzandolo con foglioline di rosmarino e rosolatevi brevemente i fagottini facendoli colorire da tutti i lati.

Ingredienti per 6 persone

- per le crespelle:
- 250g di latte
- 125g di farina
- 2 uova
- 20g di burro
- sale
- per il ripieno:
- 300g di zucchine
- 180g di formaggio pecorino fresco
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 20g di burro
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina (5)
- Tortini Di Zucchine
- Fonduta Ranieri
- Quiche Di Zucchine
- Fagottini Di Crepes

Fagottini Di Bresaola

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Tritate molto fini i cetriolini e le cipolline sott'aceto.
Mettete la robiola o un altro formaggio di vostro gusto in una ciotola, aggiungete il ketchup e l'olio e amalgamate gli ingredienti mescolando con cura.
Insaporite con un pizzico di sale e incorporate i sottaceti.
Stendete su un tagliere le fettine di bresaola, distribuite un po' di composto al centro di ogni fettina e richiudete queste ultime formando dei fagottini. Legateli con l'erba cipollina, disponeteli su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di bresaola (fette sottili)
- 150g di formaggio robiola (o altro formaggio cremoso)
- 5 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di ketchup
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 12 steli di erba cipollina
- sale

Ricette simili

- Coni Di Bresaola
- Tartine Con Acciughe Marinate
- Tartine Al Formaggio
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Al Salmone

Fagottini Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale; nell'incavo centrale mettete un uovo e 70 g di burro morbido a pezzetti.
Cominciate ad impastare gli ingredienti, unendo, se occorre, anche un paio di cucchiai di acqua tiepida.
Lavorate poi più energicamente, fino ad ottenere una pasta soda ed elastica: fatene una palla e mettetela a riposare, coperta da un panno umido, per 20 minuti Nel frattempo spuntate i carciofi e privateli delle foglie più dure e dei gambi; man mano che sono pronti, metteteli in acqua acidulata con il succo di limone (ciò per evitare che anneriscano).
Portate a bollore dell'acqua salata e lessatevi i carciofi, che scolerete piuttosto al dente (dopo circa 20 minuti) e lascerete sgocciolare nello scolapasta.
Tritate molto finemente il prosciutto e mettetelo in una terrina con l'Emmenthal grattugiato, il basilico tritato, un uovo e una presa di sale.
Rimestate accuratamente il composto, fino a renderlo omogeneo; distribuitelo quindi nei carciofi, nei quali avrete formato un incavo allargando le foglie; pressate bene il composto all'interno.
Stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile e ricavatene quattro quadrati (grandi a sufficienza per avvolgere un carciofo) e quattro striscioline. Con i quadrati di pasta avvolgete 'a fagottino' i carciofi e con le striscioline sigillate le chiusure.
Spennellate ora i fagottini con l'uovo rimasto (precedentemente frullato), sistemateli in una pirofila imburrata e infornateli a 200 gradi per 25 minuti. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- sale
- 3 uova
- 90g di burro
- 4 carciofi
- 1 limone (succo)
- 100g di prosciutto cotto
- 50g di formaggio emmenthal
- 1 mazzetto di basilico
- per stendere la pasta:
- farina

Ricette simili

- Cake Alle Zucchine
- Dartois Al Prosciutto
- Muffins Al Prosciutto
- Rissoles Ai Funghi
- Barchette Al Tonno

Fagottini Di Crepes

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate la pastella con tutti gli ingredienti e burro fuso e fate riposare.
Bollite il latte con un p= di sale e 2 cucchiai d'aceto e fate raffreddare.
Filtrate per eliminare il siero.
Fate appassire lo scalogno tritato per 3 minuti in 2 cucchiai di olio.
Mettete erbette e scalogno in padella, salate, coprite e stufate per 3 minuti. tritate tutto e rimettete in padella a fuoco alto ad asciugare.
Unite il caglio, salate e pepate.
Unite al ripieno le sottilette tritate, farcire le crepes che avrete preparato e passatele in forno a 180 gradi per 10 minuti.
Potete preparare le crepes il giorno prima e conservarle in frigo coperte con la pellicola.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 100g di farina
- 2 uova
- 20 cl di latte
- bicarbonato
- 20g di burro
- sale
- per il ripieno:
- 600g di erbette
- 1 scalogno
- 1 confezione di sottilette di formaggio
- 100 cl di latte
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Roulade Al Mascarpone
- Canederli
- Torta Di Asparagi (3)

Fagottini Di Foglie Di Vite

Antipasto a base di vitello

Ricetta

Sbollentate per 3 minuti le foglie di vite. Sgocciolatele e distendetele su un canovaccio.
Tritate le cipolle, fatele dorare in un tegame con il burro, aggiungete il prosciutto tritato, mescolate. In un altro padellino insaporite la carne con una noce di burro.
Frullate insieme i due preparati, unite la mollica di pane inumidita nel latte e strizzata, un pizzico di noce moscata, l'uovo, sale e pepe.
Disponete al centro di ogni foglia di vite un cucchiaio del composto e confezionate dei fagottini. Adagiateli in un tegame dove avete fatto sciogliere una noce di burro. Quando sono caldi, spruzzateli con il vino e fate evaporare. Copriteli con mezzo litro d'acqua e cuocete 40 minuti. Il liquido deve asciugare quasi del tutto. A fine cottura irrorate i fagottini con il succo di limone e servite. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Bianco DOC, Bianco Vergine Valdichiana DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC

Ingredienti per 6 persone

- 24 di foglie di vite
- 200g di carne di vitello
- 50g di prosciutto crudo
- 2 cipolle medie
- 80g di burro
- 50g di mollica di pane
- 1 uovo
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Olive Ripiene
- Supplì (2)
- Canederli Altoatesini
- Paté Casalingo
- Involtini Di Foglie Di Vite

Fagottini Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Spellate e sminuzzate la salsiccia, rosolatela in poco olio. In una ciotola mettete il prosciutto a dadini, l'Emmenthal grattugiato, il pecorino, la besciamella, l'uovo, sale, pepe, un po' di noce moscata e la salsiccia insaporita.
Stendete la pasta frolla scongelata e ricavatene 4 quadrati di 10x10 centimetri; mettete al centro la farcia, raccogliete i lembi di pasta e chiudete formando dei fagottini. Adagiateli sulla placca del forno imburrata e cuocete per 20 minuti a 200 gradi finché la pasta risulta ben dorata.
Disponete su un piatto e servite

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio emmenthal
- 100g di salsiccia
- 100g di prosciutto cotto
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 1 uovo
- 200g di besciamella
- olio d'oliva
- burro
- noce
- moscata
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Ai Broccoletti
- Prosciutto In Crosta
- Sfogliata Al Grana
- Porri In Galera
- Involtini Al Sesamo (2)

Fagottini Di Mortadella

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Eliminate semi e filamenti del peperone, tritatelo finemente. In una ciotola lavorate a crema la ricotta, aggiungetevi il peperone, i gherigli di noci anch'essi tritati.
Salate.
Tagliate ogni fetta di mortadella in quattro spicchi.
Ponete il composto di ricotta sulla punta di ogni triangolino e arrotolate.
Tenete in frigorifero sino al momento di servire. Vini di accompagnamento: Colli Di Parma Malvasia 'Secco' DOC, Galestro VdT Di Toscana, Bianco D'Alcamo DOC

Ingredienti per 4 persone

- 100g di ricotta piemontese
- 4 fette di mortadella
- 4 gherigli di noci
- 1 peperone giallo
- sale

Ricette simili

- Rotolino Rosa
- Antipasto Milleluci
- Involtini Di Salame
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Stendete la pasta in una sfoglia sottile, servendovi del matterello, tagliatela in rettangoli di 5x8 cm e spalmate questi ultimi con un poco di senape dolce.
Ponete al centro di ciascun rettangolo un pezzetto di wurstel, lungo un paio di cm, e richiudete la pasta attorno al ripieno formando tanti fagottini. Man mano che vengono pronti disponeteli sulla piastra del forno leggermente inumidita, quindi spennellateli con un uovo sbattuto con una presa di sale e fateli cuocere nel forno già caldo (220 gradi) per circa 20 minuti, in modo che la pasta assuma una bella colorazione dorata. Quando i fagottini sono pronti, toglieteli dal forno, staccateli dalla piastra con l'aiuto di una spatola, sistemateli su una piatto di portata e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta sfoglia
- 2 cucchiai di senape dolce
- 1 uovo
- 12 di wurstel di maiale
- sale

Ricette simili

- Cannoncini Di Wurstel
- Cannoli Di Wurstel
- Wurstel Rustici
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Hot Dogs

Fagottini Di Radicchio

Antipasto a base di radicchio di verona

Ricetta

Mondate e lavate il radicchio. Tagliatelo grossolanamente e fatelo appassire a fuoco dolce per alcuni minuti in un tegame con una noce di burro.
Salate, pepate e spegnete.
Scongelate la pasta, stendetela a sfoglia sottile e ricavatene tanti dischetti.
Tagliate a fettine sottili il quartirolo e il tartufo.
Ponete al centro di ogni disco di pasta un po' di radicchio, sopra adagiatevi due fettine di formaggio e una di tartufo.
Chiudete a fagottino e spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto.
Mettete i fagottini sulla placca leggermente imburrata e fate dorare in forno a 200 gradi per una decina di minuti

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 80g di formaggio quartirolo
- 2 cespi di radicchio di verona
- 1 tartufo bianco piccolo
- burro
- 1 uovo
- sale
- pepe

Varianti

- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico

Ricette simili

- Crepes Tartufate
- Sfogliata Al Grana
- Cappello Del Prete In Crosta
- Fagottini Di Formaggio
- Tartine Di Formaggio Calde

Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico

Antipasto a base di radicchio di treviso

Ricetta

Pulite 8 foglie di radicchio, fate rosolare la salsiccia privata del suo budello e mettete a bagno l'uvetta.
Passate al tritatutto la salsiccia rosolata, aggiungete la fontina a cubetti e aggiustate di sale e pepe.
Riempite con questo composto le foglie di radicchio, piegatele a fagottino e legatele con spago sottile.
Friggete in olio e burro i fagottini e a cottura ultimata bagnate con l'aceto balsamico ed aggiungete l'uvetta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cespi di radicchio di treviso lungo a foglia larga
- 200g di salsiccia
- uvetta sultanina
- 200g di formaggio fontina
- burro
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto balsamico

Ricette simili

- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto
- Torta Salata Con Salsiccia
- Radicchio Ripieno Al Gorgonzola
- Insalata Di Radicchio E Parmigiano
- Calcioni Di Ascoli

Fagottini Piccanti

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

In una ciotola mescolate la ricotta con il provolone tagliato a scagliette sottili e un pizzico di paprica. **Stendete** le fette di prosciutto e sopra adagiatevi un cucchiaio del composto di formaggio.
Arrotolate e fermate con uno stecchino. Con lo scavino ricavate dal melone tante palline.
Disponete gli involtini sul piatto da portata, contornate con il melone. Al momento di servire spolverizzatelo con il pepe macinato all'istante. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Frascati DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto crudo
- 1/2 di melone
- 100g di formaggio provolone piccante
- 100g di ricotta
- 1 pizzico di paprica
- pepe nero

Ricette simili

- Prosciutto Ricco Al Melone
- Mezzelune Alla Romana
- Sgonfiotti Saporiti
- Sformato Al Formaggio
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone

Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi

Antipasto a base di filetti di merluzzo

Ricetta

Preparate la pastella un'ora prima: in un piatto largo e profondo stemperate il lievito e la farina con la birra, possibilmente tenuta a temperatura ambiente.
Salate, pepate la pastella, copritela con un tovagliolo e ponetela a riposare un ora. Intanto lessate a tre quarti di cottura le punte d'asparagi, ponendole inizialmente in abbondante acqua bollente e salata. Scolatele con il mestolo forato e passatele ad asciugare su un doppio foglio di carta assorbente da cucina.
Saltate velocemente in una noce di burro le quattro cappelle di champignon.
Sistemate orizzontalmente su un tagliere le fettine di bacon due a due, sovrapponendole leggermente per ottenere quattro rettangoli abbastanza larghi. Su ognuno di essi sistemate verticalmente un filetto di merluzzo, salato e pepato, 2 punte d'asparagi e una cappella di champignon tagliata in due.
Tenete tutti gli ingredienti unite insieme avvolgendoli con i lembi del rettangolo di bacon: otterrete così 4 fagottini. Tuffateli uno per volta nella pastella controllando che ne siano ricoperti uniformemente, quindi passateli in abbondante olio caldo e friggeteli pochi minuti per parte, affinché diventino croccanti e dorati. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo (500 g)
- 8 fettine di bacon (pancetta affumicata) (100 g)
- 8 punte di asparagi
- 4 cappelle di funghi champignon
- burro
- sale
- pepe
- per la pastella:
- 250g di farina bianca
- 20g di lievito di birra
- 25 cl di birra
- olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Crespelle Fritte
- Crespelle (5)
- Bocconcini Di Verdure
- Girelle E Panini Al Formaggio

Fainant Inta Crusca

Antipasto a base di semola di ceci

Ricetta

Mettere in ammollo per 12 ore la semola di ceci in acqua tiepida salata.
Impastare la semola con l'olio in modo tale da ottenere un impasto omogeneo. Separatamente ammollare l'uva sultanina in acqua calda e poi aggiungerla all'impasto.
Preparare la crosta con la farina, il tuorlo d'uovo, lo strutto e stenderla su una teglia rotonda infarinata su cui disporre l'impasto in maniera uniforme, ribaltando gli angoli.
Condire con mosto d'uva ed infornare.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di semola di ceci
- 300g di uvetta sultanina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- mosto d'uva (sapa)
- per la pasta:
- 300g di farina
- 50g di strutto
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Farinata Nella Crosta
- Sardele In Saor (2)
- Aspic Di Carote
- Tortino Di Spinaci
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana

Fantasia Di Riso E Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Lessare il riso e farlo raffreddare.
Tritare con la mezzaluna la rucola e il salmone. Unirli al riso assieme ai pomodori a pezzetti.
Irrorare di olio e aggiustare di sale.
Servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di riso
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 100g di salmone affumicato
- 2 pomodori rossi maturi
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Indivia Al Salmone
- Involtini Al Salmone
- Crema Fredda Al Salmone
- Tramezzino Di Salmone

Fantasia Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Mescolate in una terrina 3 cucchiai abbondanti di pangrattato, un uovo, 4 cucchiai di parmigiano e 200 g. di tonno sminuzzato.
Componete l'impasto a forma di salame ed avvolgetelo in un tovagliolo bianco chiuso sui lati.
Cuocete in acqua per 20 minuti; tagliate a fette e servite freddo.

Ingredienti per 2 persone

- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 200g di tonno sminuzzato

Ricette simili

- Polpette Di Tonno
- Crocchette Di Tonno (2)
- Crocchette Di Riso
- Involtini Di Tonno
- Rifreddo Di Tonno

Farina Abbrustolita

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

Disporre la farina in una teglia ed infornarla a forno molto caldo. Quando la farina ha raggiunto un colore dorato, toglierla, prenderne due o tre cucchiaiate e metterla in un pentolino con dell'acqua calda sul fuoco, rimestando. Quando si è ben addensata, aggiungere un pizzico di sale o di zucchero e toglierla dal fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- farina bianca
- sale (o zucchero)

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Frittelle Di Polenta
- Panini Al Latte
- Cestini Rustici
- Torta Rustica (2)

Farinata

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Porre l'acqua in una capace terrina e, rimestando, versarvi lentamente la farina di ceci e quindi salare.
Continuare a rimestare affinché si sciolgano eventuali grumi. Raggiunta la fluidità ottimale (quando sulla parte convessa del cucchiaio di legno lasci una sottilissima patina), lasciare riposare la pastella per almeno mezz'ora.
Togliere la schiuma che si è formata in superficie, versare la pastella in una teglia (del diametro di circa 45 centimetri) contenente l'olio.
Amalgamare con cura la pastella con l'olio e far cuocere in forno a fuoco alto (300 gradi) per circa 10 minuti, avendo cura di 'girare la teglia' per ottenere una cottura omogenea. Ritirata dal forno, spolverizzarla con pepe nero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 200 cl di acqua
- sale
- pepe

Varianti

- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Fainant Inta Crusca
- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Pane Bolognese

Farinata (10)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Mescolare acqua e farina di ceci con un cucchiaio di legno. Dopo aver eliminato tutti i grumi aggiungere un po' di sale e mescolare ancora.
Unire il rametto di rosmarino e lasciare riposare per almeno due ore.
Aggiungere l'olio e mescolare bene.
Rimuovere il rosmarino, versare in una teglia (l'ideale sarebbe quella chiamata testo, di rame stagnato) e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi fino a quando uno degli angoli (o il bordo) comincia ad apparire bruciacchiato.
Cospargere di pepe e servire caldissima. E' molto importante che la teglia sia perfettamente piana e che la disposizione nel forno sia assolutamente orizzontale, altrimenti uno degli angoli sarà meno spesso e quindi comincerà ad essere gratinato quando l'angolo opposto non è ancora completamente cotto.

Ingredienti per 6 persone

- 40 cl di acqua
- 140g di farina di ceci
- sale
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Farinata
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Crema Di Ceci
- Salatini Mediterranei
- Focaccia Aromatica

Farinata (2)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Versa 1 litro d'acqua in una casseruola, aggiungi 500 g di farina di ceci e un pizzico di sale, mescola evitando che si formino grumi. Fai riposare per circa 30 minuti. Riscalda il forno a 180 gradi; ungi una teglia bassa con 6 cucchiai d'olio, versa la pappa e montala. Cuoci in forno finché prenderà un colore dorato, poi ritira dal forno, cospargi di pepe e mangia.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di pepe
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Fainant Inta Crusca
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Canederli
- Sfogliatine Golose

Farinata (3)

Antipasto a base di farina ceci

Ricetta

Versate in una casseruola un litro e mezzo di acqua fredda, unitevi a pioggia, sempre mescolando, la farina di ceci, salate e cuocete, a fiamma dolce, sempre rimestando.
Ungete una teglia di olio, versatevi il composto, pareggiatelo bene e sulla superficie disegnate alcuni giri con l'olio versato a filo.
Ponete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora circa o fino a quando la superficie risulta dorata.
Ritirate, spolverizzate la farinata calda con il pepe macinato al momento e servitela subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Panelle
- Panelle (2)
- Bruschetta Con Crema Di Ceci

Farinata (5)

Antipasto a base di ceci

Ricetta

In una terrina mescolate la farina di ceci assieme a un litro d'acqua e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente togliete la schiuma che si sarà formata sulla superficie e amalgamate al composto mezzo bicchiere di olio e il sale.
Versate il tutto in una teglia unta di olio e infornate a calore moderato finché non sarà ben cotta.
Profumate la farinata con rosmarino e servitela bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di ceci
- rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Fainant Inta Crusca
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Spiedini Di Gamberi Avvolti Nel Prosciutto Con Tortino Di Patate
- Crema Di Ceci

Farinata (6)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Mettere l'acqua in una ciotola e versarvi a pioggia la farina rimestando con una frusta.
Salare e mescolare per evitare la formazione di grumi. Far riposare 2-4 ore.
Togliere la schiuma formatasi e unire l'olio, mescolare.
Ungere generosamente una teglia di rame stagnato di circa 40 cm di diametro e versarvi la pastella per lo spessore di 1 cm o meno e dare un'ultima mescolata.
Infornare in forno a legna a 300 gradi per 10 minuti. Servirla calda con pepe, o rosmarino fresco, o cipolline fresche o, estrema prelibatezza, cosparsa di bianchetti freschissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina di ceci
- 100 cl di acqua tiepida
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Pizza Bruss
- Finanziera Alla Piemontese
- Pancarré (2)
- Focaccia Del Sabato
- Focaccia Con Le Patate

Farinata (7)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Mettere in 1 terrina la farina di ceci e unire poco per volta l'acqua, quanto basta per ottenere un impasto morbido.
Salare e mescolare fino a quando, sollevando il cucchiaio, non rimarrà su questo traccia del composto. Lasciar riposare 30 minuti, poi passarlo al colino, per eliminare gli eventuali grumi di farina. In 1 teglia di circa 50 cm di diametro, versare prima l'olio, poi il composto, sempre mescolando per unire l'olio.
Mettere in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti. A cottura ultimata insaporire con pepe macinato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (8)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Panelle
- Panelle (2)
- Bruschetta Con Crema Di Ceci

Farinata (8)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Mettere in una bacinella la farina di ceci con circa 175 Cl d'acqua e 2 buone prese di sale, e mescolate bene: quando, sollevando il cucchiaio di legno, non vi saranno più sopra tracce del composto, quest'ultimo avrà assunto la giusta liquidità. Lasciatelo riposare 30 minuti e quindi passatelo al colino per eliminare i grumi di farina.
Cospargete bene con l'olio una teglia di circa 50 cm di diametro con bordi alti almeno 3 cm e versatevi il composto liquido, mescolando ancora per ben amalgamare l'olio.
Infornate nel forno caldissimo (250 gradi), facendo attenzione che il liquido sia uniformemente distribuito su tutta la teglia, per circa 10 minuti. Durante la cottura potete versare un po' d'olio sulle parti più asciutte. L'ideale sarebbe naturalmente il forno a legna, ma anche un buon forno a gas dà ottimi risultati.
Servite appena sfornata. Secondo la leggenda, durante un lungo assedio i soldati avrebbero fatto uso dei loro scudi per cuocere alla fiamma i ceci che avevano a disposizione, frantumandoli e impastandoli con olio e acqua: questa sarebbe l'origine di questo popolarissimo piatto.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina di ceci
- 13 cl di olio d'oliva
- acqua
- 2 prese di sale

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (9)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Panelle
- Panelle (2)
- Bruschetta Con Crema Di Ceci

Farinata (9)

Antipasto a base di farina di castagne

Ricetta

Mettere a bollire acqua, vino e sale: quando bolle aggiungere la farina stemperando molto bene. Far cuocere 10 minuti, non di più, poi versare nei piatti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina di castagne
- 50 cl di acqua
- 50 cl di vino
- sale

Varianti

- Farinata
- Farinata (10)
- Farinata (2)
- Farinata (3)
- Farinata (5)
- Farinata (6)
- Farinata (7)
- Farinata (8)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Bianca
- Farinata Di Ceci
- Farinata Di Grano
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata Nella Crosta

Ricette simili

- Pane Pugliese
- Torta Rustica (2)
- Rosette
- Frittelli
- Baguette

Farinata Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolla

Ricetta

Tagliare a fettine la cipolla, e farla soffriggere con poca acqua e olio d'oliva in una padella antiaderente. Intanto, preparare una pastella con la farina e un po' d'acqua, fino ad ottenere un composto non troppo denso.
Aggiungere anche un po' di sale.
Versare la pastella nella pentola assieme alla cipolla, e cuocere 2-3 minuti per lato, a pentola coperta, finché la farinata non avrà assunto un aspetto dorato.
Servire con un contorno di insalata mista.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di farina di ceci
- 1 cipolla
- acqua
- olio d'oliva

Ricette simili

- Frittelle Liguri Ai Ceci
- Farinata (8)
- Farinata Ligure
- Farinata Di Ceci
- Farinata (10)

Farinata Bianca

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

Il giorno prima dell'utilizzo stemperare la farina con l'acqua, l'olio, ed il sale, poi stendere a strati sottili il composto nelle teglie ed infornare a calore forte (300 gradi). Qualora gonfiasse troppo, bucare la superficie della pasta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina bianca
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 100 cl di acqua
- sale

Ricette simili

- Torta Di Bietole
- Pizza Bruss
- Frittelle Lucane
- Piadina Farcita Con Rucola
- Crespelle Ai Calamaretti

Farinata Di Ceci

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Stemperare la farina in 1 litro e 1/2 di abbondante acqua in modo che non si formino grumi e mescolare con una paletta.Il composto deve essere liquido.
Aggiungere poco sale ed un bicchiere d'olio.Lasciar riposare.
Prendere una teglia di rame stagnato, ungerla con olio e versarvi il composto, sempre mescolando ed utilizzando un colino per non far passare gli eventuali grumi residui. Lo spessore dell'impasto non dovrà superare il mezzo centimetro.
Mettere in forno, che dovrà essere caldissimo e sarà pronto quando avrà formato una crosticina rugosa e dorata.
Spolverizzare con pepe nero. Il forno deve essere molto caldo perché la farina di ceci, essendo molto pesante, si indurisce facilmente; in tal modo invece si rapprende subito e rimane leggera.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- 150 cl di acqua
- olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Farinata (6)
- Farinata Di Savona
- Farinata Ligure
- Farinata (10)
- Focaccia Pisana Ai Ceci

Farinata Di Grano

Antipasto a base di farina di grano

Ricetta

Diluire la farina nell'acqua, aggiungere olio, sale e pepe.
Mettere in una teglia e infornare a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina di grano
- 100 cl di acqua
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- pepe nero
- sale

Ricette simili

- Crostini Saporiti (2)
- Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero
- Canederli
- Farinata
- Focaccia Pisana Ai Ceci

Farinata Di Savona

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Il giorno prima dell'utilizzo stemperare la farina con l'acqua l'olio, il sale ed il pepe. Il giorno successivo amalgamare gli ingredienti e versare il composto nel testo della farina o in una teglia pesante e spessa formando uno strato non troppo alto.

Cospargere di rosmarino, portare la temperatura del forno ben caldo a 200 gradi ed infornare per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina di ceci
- 100 cl di acqua
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- rosmarino fresco
- sale
- pepe nero macinato

Ricette simili

- Farinata Di Ceci
- Farinata (6)
- Farinata (10)
- Pane Con Il Burro Al Dragoncello
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello

Farinata Ligure

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Diluire la farina con l'acqua, l'olio e il sale. Per evitare i grumi, mettere primo la farina in un piatto e aggiungerci l'acqua, poco a poco, mescolando con una frusta. Poi, aggiungere l'olio. Molto importante: fare riposare per 4-5 ore, mescolando ogni tanto, per 'sciogliere' bene la farina e forse fare fermentare un po' la pastella così che lievita un po' quando cuoce. Sul fuoco caldo, versare la pastella per uno spessore di 2-3 mm in una padella larga unta d'olio e cuocere qualche minuto.
Pepare bene e servire calda.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di acqua
- 300g di farina di ceci
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di olio d'oliva

Ricette simili

- Farinata Di Ceci
- Farinata (10)
- Focaccia Pisana Ai Ceci
- Farinata
- Farinata (6)

Farinata Nella Crosta

Antipasto a base di semola di ceci

Ricetta

Mettere in ammollo per 12 ore la semola di ceci in acqua tiepida salata.
Impastare la semola con l'olio in modo tale da ottenere un impasto omogeneo. Separatamente ammollare l'uva sultanina in acqua calda e poi aggiungerla all'impasto.
Preparare la crosta con la farina, il tuorlo d'uovo, lo strutto e stenderla su una teglia rotonda infarinata su cui disporre l'impasto in maniera uniforme, ribaltando gli angoli.
Condire con mosto d'uva ed infornare.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di semola di ceci
- 300g di uvetta sultanina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- mosto d'uva (sapa)
- per la pasta:
- 300g di farina
- 50g di strutto
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Fainant Inta Crusca
- Sardele In Saor (2)
- Aspic Di Carote
- Tortino Di Spinaci
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana

Fazzoletti Al Melone

Antipasto a base di melone

Ricetta

Tagliate a metà un melone maturo; togliete i semi e con l'apposito attrezzo ricavatene tante palline di polpa quante sono le fettine di carpaccio (di vitellone o di manzo) che avete a disposizione; appoggiate le fettine di carne su un tagliere e mettete al centro di ognuna una pallina di melone; avvolgete ogni pallina con i lembi di carne rimasti liberi e legate i fagottini con fili di erba cipollina, ben lavati e asciugati.
Potrete sostituire la carne con fettine di bresaola di cavallo o di prosciutto crudo e il melone con palline di frutta sciroppata o con tocchetti di polpa di kiwi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carne per carpaccio
- 1 melone
- erba cipollina

Ricette simili

- Gamberi Con Frutti Tropicali
- Crema Di Avocado
- Pane Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Bruschetta Con Salmone

Fazzoletti Con Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Amalgamate con una frusta, in una ciotola, le uova, un cucchiaino raso di sale e 2 dl di acqua e il latte.
Lasciate riposare la pastella per le crepe per circa mezz'ora.
Prelevate un mestolino di pastella, versatelo in un padellino da 18 cm già caldo e unto di burro, inclinandolo per distribuire il composto.
Cuocete trenta secondi per lato, poi deponete la crepe su un piatto e coprite con un altro piatto rovesciato.
Procedete nello stesso modo per le altre. Devono risultare sottilissime.
Pulite gli asparagi eliminando i gambi. Sciacquateli, poi tenete da parte le punte e tagliate il resto a rondelle. Lessatele per 15 minuti in acqua salata, scolatele e lessate le punte per 6 o 7 minuti.
Frullate le rondelle di asparagi ben scolate e unitevi le uova, un po' di sale, un cucchiaio di grana e la ricotta.
Cuocete la crema a fuoco basso in un pentolino con il burro.
Mescolate con una frusta fino a ottenere una crema semidensa.
Farcite le crepe con la crema e con le punte di asparagi tagliate a metà per il lungo.

Ingredienti per 6 persone

- per le crepes:
- 2 uova
- 130g di farina
- sale
- 20 cl di latte
- burro
- per il ripieno:
- 400g di asparagi
- 2 uova
- 15g di burro
- 200g di ricotta fresca
- formaggio grana
- sale

Ricette simili

- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Gougere Al Formaggio
- Torta Di Asparagi (3)
- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto
- Crepes Agli Asparagi (3)

Fette All'insalata Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Bollite e tagliuzzate i gamberetti, tritate finissimo il cipollotto, unite il limone, mescolate il tutto con la maionese e disponete sul pane tagliato a fette e non tostato.
Guarnite con la polpa dell'avocado tagliuzzata.

Ingredienti per 4 persone

- pane integrale da affettare
- 100g di gamberetti
- maionese
- 2 gocce di limone
- 1/2 di avocado
- 1/2 di cipollotto
- pepe bianco
- 1 foglia di insalata lattuga

Ricette simili

- Cruditees In Pinzimonio
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Avocado Fantasia Vinaigrette
- Avocado Fantasia Nature
- Avocado Fantasia Con Gamberetti

Fette Di Pane Fritto Alla Bismarck

Antipasto a base di uova

Ricetta

Friggere nell'olio le fette di pane; a parte, in un recipiente adatto, cuocere attentamente le uova "al tegamino". Quando le uova sono a quattro quinti di cottura toglierle (con adatta spatola) e adagiarle sopra ogni fetta di pane.
Continuare per poco la frittura e servire calde con un buon vino rosso.

Ingredienti per 4 persone

- pane scuro raffermo in fette
- uova
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta (3)
- La Bruschetta
- Panzanella (2)
- Crostini Dorati
- Panzanella (7)

Fettunta

Antipasto a base di olio d'oliva

Ricetta

Tagliare il pane a fette lasciando la crosta che ha attorno e abbrustolito finché le due parti siano croccanti fuori, ma morbide dentro. Ancora calde strofinarle da una sola parte con aglio, salarle e peparle con pepe appena macinato. Cospargerle di abbondante olio d'oliva e servire calde.

Ingredienti per 4 persone

- pane casereccio raffermo
- aglio
- pepe
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschette (2)
- Bruschette (6)
- Bruschette (4)
- Bruschette (5)
- Bruschette (3)

Fiammiferi Al Formaggio

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendere la pasta in una sfoglia rettangolare di 5 mm di spessore e larga 8 cm.
Unire alla besciamella il groviera e il pepe, quindi spalmarla sulla sfoglia e spolverizzarla con il parmigiano grattugiato.
Tagliare quindi la sfoglia in rettangoli di 2 cm di larghezza e disporli sulla placca da forno dopo averla inumidita con acqua fredda.
Cuocere a 220 gradi per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 cucchiaio di formaggio groviera grattugiato
- 1/2 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/4 di besciamella densa
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Torta Ai Broccoletti
- Sfoglia Al Formaggio
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Torta Di Fagiolini

Filetti Di Sgombro Per Antipasto

Antipasto a base di sgombro

Ricetta

Con un tagliapasta rotondo formate, premendolo sulle fette di pane, dei dischi che dividerete a metà in modo da ottenere delle mezzelune. Disponetele sulla placca da forno e fatele leggermente tostare nel forno già calda (190 gradi).
Sgusciate le uova e tritate separatamente i tuorli e gli albumi.
Aprite la scatola ed estraete con delicatezza i filetti di sgombro, sgocciolateli e disponeteli a raggiera sul piatto di portata. Fra un filetto e l'altro distribuite gli anelli di cipolla, i tuorli e gli albumi tritati, alternandoli fra loro, e cospargete tutto con un filo d'olio. Con l'arricciaburro formate tante conchigliette di burro e mettetele a montagnola nel centro del piatto.
Disponete intorno al bordo del piatto le mezzelune di pane tostato e servite subito. Se desiderate rendere le cipolle più digeribili potrete tagliarle a sottili anelli, lasciarle immerse per 30 minuti in acqua fredda, meglio se corrente, scolarle e asciugarle con un tovagliolo. Se volete dare ai filetti un sapore particolarmente delicato passateli, dopo averli sgocciolati dal liquido della scatola, in un piatto in cui avrete messo poco olio d'oliva crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di filetti di sgombro sott'olio (250 g)
- 40g di burro
- 2 uova sode
- 2 cipolle novelle tagliate a sottili anelli
- 8 fette di pancarré
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Sardine All'olio Per Antipasto
- Antipasto Alla Francese
- Canapè Bianchi E Rossi
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Bruschetta Con Patate, Sgombro E Cipolla

Filetti Di Sogliola Con Peperoni

Antipasto a base di sogliola

Ricetta

Tagliate a pezzetti di dimensioni uniformi i filetti di sogliola e disponeteli su un piatto. Conditeli con l'olio d'oliva e il succo di limone e cospargeteli con lo zenzero, il sale necessario e una macinata di pepe. Copriteli e lasciateli riposare al fresco per un'ora.
Pulite i peperoni, tagliateli a julienne, tenendo separati i diversi colori, quindi sbollentateli per un minuto in acqua bollente, scolateli, passateli sotto l'acqua fredda e lasciateli sgocciolare bene.
Pulite l'insalata, lavatela e fatela sgocciolare.
Distribuite l'insalata in quattro piatti individuali, disponendola a raggiera, e adagiatevi sopra le striscioline di peperone divise per colore.
Preparate una salsetta mescolando gli ingredienti elencati e versatela sulle verdure.
Fate scottare i pezzi di pesce in una casseruola a fuoco vivo, un minuto per parte, lasciateli intiepidire e distribuiteli nei piatti con la verdura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di sogliola
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1/2 di peperone rosso
- 1/2 di peperone verde
- 1/2 di peperone giallo
- 1 mazzetto di insalata lattuga lollo rossa
- per la salsa:
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaino di senape piccante

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Insalata Di Gamberi E Ananas
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli
- Antipasto Milleluci

Filetti Di Trota Affumicata Con Insalata Verde

Antipasto a base di trota

Ricetta

Spellate le trote e tagliatele a filetti, pulite l'insalata, lavatela e fatela scolare.
Preparate una salsa con gli ingredienti rimasti.
Disponete ad arte le foglie d'insalata sul piatto, cospargetele con la salsa ed eventualmente guarnitele con dei pomodorini da cocktail.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di trota affumicata
- 200g di insalata verde mista
- 15 cl di crema di latte acida
- 1 cucchiaio di panna
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di crescione tritato
- 1 cucchiaino di aneto tritato
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato
- sale
- pepe
- alcuni di pomodorini da cocktail (facoltativo)

Ricette simili

- Cupola Di Aragosta
- Pinzimonio Tre Salse
- Tacos De Queso
- Sfilatino Stuzzicante
- Avocado Fantasia

Filoncino Con Frittata

Antipasto a base di uovo

Ricetta

In una piccola padella fate scaldare un cucchiaio di olio; versatevi quindi l'uovo sbattuto con sale, pepe, 2 cucchiai di grana e il tomato.
Cuocete la frittata prima da una parte e poi dall'altra.
Lavate e sgrondate le foglie di lattuga.
Togliete la frittata dal padellino e mettetela su un foglio di carta assorbente da cucina poi adagiatela sulla lattuga e avvolgetela dentro.
Tagliate quindi il pane a metà nel senso della lunghezza. Sulla metà inferiore adagiate 2 fette di pomodoro; cospargete con un pizzico di sale e di origano poi mettetevi sopra l'involtino di frittata e ancora 2 fette di pomodoro; spolverizzate con sale e origano.
Coprite quindi con la seconda metà del filoncino.

Ingredienti per 1 persona

- 1 filoncino di pane
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- 2 foglie di insalata lattuga
- 1 cucchiaio di tomato ketchup
- 1 pomodoro
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine Rustiche
- Cocktail Di Scampi
- Conchiglie Di Gamberetti
- Bruschette In Insalata
- Cocktail Di Astice

Finanziera Alla Piemontese

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Preparate le animelle e i filoni e tagliateli a fettine rotonde e a tocchetti.
Scottate le creste di pollo e ancora calde cospargetele di sale fino, quindi soffregatele fra le palme delle mani in modo da spellarle facilmente.
Immergete quindi le creste spellate in abbondante acqua fredda, perché si dissalino e rimangano bianche.
Affettate piuttosto finemente la fesa, pulite bene i fegatini di pollo e affettate anche questi.
Fate scaldare e in un tegame il burro e quando sarà spumeggiante unite la fesa e lasciate rosolare per qualche minuto.
Infarinate abbondantemente le animelle, i filoni, le creste e i fegatini e uniteli all'altra carne.
Lasciate cuocere per 10 minuti prima di bagnare con il marsala secco, salate e pepate ed aggiungete i funghi strizzati e sminuzzati e il cetriolino.
Lasciate cuocere il tutto a fuoco molto basso e a tegame coperto per altri 15 minuti, poi unite, volendo, l'aceto e fate alzare il bollore. Quindi spegnete il fuoco; il composto dovrà risultare ben legato. La finanziera alla piemontese serve per farcire vol-au-vent e timballi di verdura o di riso, o come guarnizione per risotti e taglierini, come ripieno per sformati di spinaci, carciofi o cardi. La sua conservazione è piuttosto difficile ed è opportuno perciò consumarla subito.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di fegatini di pollo
- 100g di filoni di vitello
- 100g di animelle di vitello
- 100g di fesa di vitello
- 100g di creste di pollo
- 1 cetriolino sott'aceto sminuzzato
- 25g di funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua tiepida
- 50g di burro
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 1 cucchiaino di aceto di vino di ottima qualità (facoltativo)
- 1/2 tazza di farina bianca
- pepe nero appena macinato
- sale

Ricette simili

- Paté Di Porcini E Vitello
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Vol-au-vent Ripieni
- Paté Casalingo
- Vol-au-vent Alla Finanziera

Finocchi Saporiti

Antipasto a base di finocchi

Ricetta

Tagliare a dadini i finocchi. Far dorare l'aglio nel burro, sbriciolarvi un dado, coprire di acqua e cuocere per 30 minuti.
Cospargere di grana, coprire e far riposare per 5 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 finocchi
- 40g di burro
- 1 dado
- formaggio grana grattugiato
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Arancine Di Riso
- Soufflé Ai Carciofi
- Sformato Di Zucca Al Limone (2)
- Crostoni Di Bosco

Fiore Di Belga All'arancia

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Sfogliate il cespo di indivia belga e il mazzetto di crescione, lavate le foglie con molta cura e sgocciolatele bene.

Pelate al vivo le arance, poi tagliatele a fette rotonde, privandole degli eventuali semi.

Mettete nel vaso del frullatore il Gorgonzola, che deve essere piuttosto cremoso, la panna, una presa di sale e una macinata di pepe e azionate l'apparecchio fino ad ottenere una salsetta densa e omogenea. Fatto ciò, disponete a cerchio le foglie di belga e di crescione su due piatti individuali, alternate e con le punte rivolte verso l'esterno.

Mettete le fette d'arancia al centro del fiore di insalata, disponendo anch'esse a cerchio e leggermente sovrapposte. In ultimo distribuite sugli agrumi la salsetta preparata e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 1 mazzetto di crescione
- 2 arance
- 50g di formaggio gorgonzola
- 4 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mele Fantasia
- Rotolini All'indivia
- Indivia Al Granchio
- Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci
- Fagottini Al Bacon

Fiore Sardo

Antipasto a base di latte di pecora

Ricetta

E' il pecorino tradizionalmente prodotto in sardegna prima che venisse introdotta la tecnologia del pecorino romano. E' un formaggio a pasta dura, cruda prodotto con latte di pecora che può essere commercializzato in varie fasi di stagionatura. La forma è quella di due tronchi di cono uniti per la base maggiore. Lo scalzo, 'a dorso di mulo' misura dai 7 ai 10 cm; 20-30 cm di misura il diametro. E' prodotto in tutta la sardegna. Il latte di pecora di una sola mungitura viene fatto coagulare con caglio di capretto o di agnello. Una volta formatasi la massa, questa viene immersa brevemente in acqua calda al fine di meglio modellare esternamente la forma e far ispessire la crosta perché risulti più resistente. Viene poi salato per breve tempo in salamoia e quindi a secco. A questo punto è pronto per essere messo a stagionare da un minimo di tre mesi, a sei e oltre. Dopo la salatura, nella abitazione stessa del pastore-casaro, viene deposto e messo ad asciugare su un traliccio di canne chiamato 'cannitta' che sta sospeso su un fuoco acceso, subendo quindi anche una lieve affumicatura. Poi viene trasferito in un soppalco sito sotto il tetto e quindi in locali seminterrati con giusta umidità e areazione dove può rimanere anche alcuni mesi e dove periodicamente viene rivoltato e strofinato con olio d'oliva. La peculiarità di questo formaggio è di essere in gran parte ancora artigianale, legato alla abilità manuale dei pastori-casari. Sono ancora molti i pastori che continuano a caseificare in casa o nelle 'pinnette' utilizzando le antiche tinozze, ma più spesso le caldaie di rame. Le pinnette sono locali a pianta circolare con muri di pietra e tetto di legno e frasche, idoneo a far passare il fumo del focolare acceso al centro per far asciugare le forme di formaggio. La tradizione della pastorizia in sardegna è antica quanto l'uomo. Una statuetta di bronzo del primo millennio a.C. Ritrovata a dolianova, rappresenta un pastore che reca sulle spalle un ariete. La razza ovina sarda poi è autoctona e pare che discenda proprio dal muflone che ancor oggi alligna nei territori più remoti dell'isola. Il fiore sardo è figlio dei pecorini prodotti in sardegna fin dai tempi remotissimi con una tecnologia di gran lunga precedente a quella del pecorino romano, introdotta alla fine dell'800.

Ingredienti per 4 persone

- latte di pecora
- caglio di capretto (o caglio d'agnello)
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Fonduta Ranieri
- Cannoli Di Pecorino Romano Con Caciotta
- Pizza Ricresciuta
- Queso Frito

Fiori Di Sfoglia Con Toma

Antipasto a base di toma

Ricetta

Ricavate da due rotoli di sfoglia surgelata quattro o più dischi del diametro di circa 15 cm e teneteli da parte.
Imburrate una pirofila, adagiate al centro un disco di sfoglia e, tutt'intorno, gli altri appena sovrapposti.
Spennellate la superficie con un tuorlo d'uovo diluito in un cucchiaio d'acqua.
Appoggiate la toma sul disco centrale, salate appena, sopra ripiegate gli altri dischi in modo da formare una specie di fiore.
Passate in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora o fino a quando il formaggio è del tutto fuso.
Servite ben caldo. Vini di accompagnamento: Cellatica DOC, Aprilia Merlot DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di pasta sfoglia surgelata
- 1 formaggio toma paglierina
- 2 tuorli d'uovo
- burro
- sale

Ricette simili

- Croissant Per L'aperitivo
- Torta Di Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Panzerottini Saporiti
- Torta Di Finocchi

Fiori Di Zucca Fritti (5)

Antipasto a base di fiori di zucca

Ricetta

Togliete ai fiori di zucca il pistillo, lavateli e riempiteli con un pezzetto di mozzarella e uno di acciuga, immergeteli in una ciotola larga in cui si sarà preparata una pastella elastica (farina, acqua, sale e lievito di birra), con un cucchiaio sollevateli delicatamente e friggeteli in olio bollente, fateli asciugare su carta assorbente e portateli subito a tavola o teneteli in caldo nel forno.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fiori di zucca
- 100g di mozzarella
- 50g di acciughe
- farina
- sale
- olio per friggere
- lievito di birra

Ricette simili

- Crespelle Fritte
- Crespelle (5)
- Pizzette Calabresi
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Frittelle Di Zafferano

Fiori Di Zucca Ripieni

Antipasto a base di fiori di zucca

Ricetta

Lavare ed asciugare i fiori di zucca.
Ammorbidire la mollica di pane con il latte ed amalgamarla con le acciughe, prezzemolo, origano, pepe e sale. Con il composto ottenuto riempire i fiori e passarli nella farina.
Friggere in olio caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di fiori di zucca
- 6 filetti d'acciughe
- mollica di pane
- farina
- origano
- prezzemolo
- latte
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Fiori Di Zucca Ripieni Con Scampi

Ricette simili

- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Pizza Di Patate Alla Pugliese
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Bruschetta Con Provatura E Alici

Fiori Di Zucca Ripieni Con Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Sgusciare e mondare gli scampi conservando le sole 'code'.
Tagliare le code a fettine.
Saltare le code nel burro per pochi minuti con la presa di fior di finocchio.
Salare, aggiungere man mano il prosecco consumandolo.
Spegnere e pepare (con moderazione). Lasciar raffreddare. Una volta raffreddato, passare nel cutter il tutto assieme all'uovo fino a produrre un mousse abbastanza densa aggiungendo, se necessario poca farina (o maizena) per addensare.
Versare la mousse nella sacca o in una siringa da dolci con un beccuccio lungo.
Riempire i fiori di zucca (ben lavati e asciugati) senza che i petali si schiudano e senza staccarli dai gambi.
Friggere girando due volte a fuoco basso in un dito d'olio per 5 minuti. Disporre su un piatto in un piccolo mazzetto e decorare con il prezzemolo riccio e i pomodorini affettati e aperti come un mazzo di carte. Può essere un antipasto caldo per una cena importante o un simpatico primo piatto per una cena estiva.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 16 di fiori di zucca chiusi
- 1 uovo
- poca di farina
- 1 presa di fior di finocchio
- 3 prese di sale
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco dei colli di valdobbiadene
- pepe
- 1 noce di burro
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- per decorare:
- 8 pomodori ciliegia
- 4 rametti di prezzemolo riccio

Ricette simili

- Barbotta
- Fiori Di Zucca Ripieni
- Sformato Di Asparagi
- Crostata Bianca E Rossa
- Pane Alle Erbe Aromatiche

Flan Al Cardamomo

Antipasto a base di cardamomo

Ricetta

Mettere le 4 uova intere e il tuorlo in una terrina, unire lo zucchero semolato e la polvere di cardamomo e battere con una frusta per alcuni minuti.
Versare a filo il latte bollente mescolando sempre.
Dividere la crema in 4 cocottine da forno e cuocere a bagnomaria in forno caldo a 150 gradi per 40 minuti. Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaino di polvere di cardamomo
- 50 cl di latte
- zucchero a velo

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Paté Di Salmone (3)
- Involtini Di Caffè
- Watruski
- Panini Al Latte Fantasia

Flan Freddo Di Peperoni Rossi

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Fare appassire la cipolla con olio e burro; aggiungere i peperoni tagliati a pezzi e cuocerli per 15 minuti. Lasciarli raffreddare.
Mettere a bagno nell'acqua calda la colla di pesce e farla ammorbidire.
Frullare i peperoni nel mixer e unirvi la colla di pesce, la panna montata, l'aceto fatto restringere sul fuoco, sale e pepe.
Mescolare bene il tutto e versare in uno stampo di alluminio leggermente unto con dell'olio.
Fare raffreddare in frigorifero per 3 ore.
Servire a fettine con una cucchiaiata di pomodoro fresco tagliato a dadini e condito con olio, aceto, sale e pepe.
Decorare con un ciuffetto di prezzemolo riccio.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di peperoni rossi
- 25 cl di panna
- 10 cl di aceto di vino
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 cipolla media
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Peperoni Sott'olio
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano

Flan Mignon Di Germogli Di Erba Cipollina

Antipasto a base di germogli di erba cipollina

Ricetta

Tritate finemente i germogli di erba cipollina e fateli insaporire in poco burro. In una ciotola battete le uova con la panna, il sale e il pepe.
Aggiungete i germogli e mescolate bene.
Imburrate quattro formine individuali, versatevi il composto ottenuto e fate cuocere in forno a bagnomaria per 1/4 d'ora a 180 gradi.
Levate dal forno e sformate dopo una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di germogli di erba cipollina
- 2 uova
- 250g di panna da cucina
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Uova Arcobaleno
- Gougere Al Formaggio
- Dips
- Barchette Ai Gamberetti

Focaccia

Antipasto a base di farina

Ricetta

Disponete la farina a fontana e unitevi il lievito sciolto in acqua tiepida e un pizzico di sale.
Lavorate energicamente aiutandovi con l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido.
Coprite e fate lievitare per mezz'ora. A questo punto stendete la pasta con il matterello fino a renderla abbastanza sottile, disponetela in una teglia, ungetela con un filo d'olio ed accende tè il forno.
Aspettate che questo si sia ben riscaldato ed infornate la focaccia fino a che diventa dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina
- 15g di lievito di birra
- acqua
- sale fino

Varianti

- Focaccia (2)
- Focaccia Ai Pomodori
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Focaccia Al Formaggio
- Focaccia Al Formaggio Bianco
- Focaccia Al Rosmarino
- Focaccia All'olio
- Focaccia Alla Cipolla
- Focaccia Alla Fontina
- Focaccia Alla Salsiccia
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccia Alle Patate
- Focaccia Alle Zucchine
- Focaccia Alle Zucchine (2)
- Focaccia Aromatica

Ricette simili

- Pane Comune
- Pancarré (2)
- Pagnotte
- Pane Al Miele
- Panini Al Latte (2)

Focaccia (2)

Antipasto a base di formaggio stracchino

Ricetta

Ungete una teglia di olio e foderatela con metà pasta tirata a sfoglia facendola risalire sui bordi.
Distribuite sulla superficie il formaggio a pezzetti e le foglie di basilico spezzettate, salate appena.
Coprite con l'altra pasta e sigillate lungo i bordi pizzicando.
Bucate qua e là con una forchetta, spennellate con acqua e olio, cospargete con sale grosso.
Cuocete in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta di pane
- 300g di formaggio stracchino
- basilico
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Focaccia
- Focaccia Ai Pomodori
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Focaccia Al Formaggio
- Focaccia Al Formaggio Bianco
- Focaccia Al Rosmarino
- Focaccia All'olio
- Focaccia Alla Cipolla
- Focaccia Alla Fontina
- Focaccia Alla Salsiccia
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccia Alle Patate
- Focaccia Alle Zucchine
- Focaccia Alle Zucchine (2)
- Focaccia Aromatica

Ricette simili

- Bruschetta Con Stracchino E Rughetta
- Bocconcini Delicati
- Crostini Di Salsiccia E Stracchino
- Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio
- Crostini Al Gorgonzola (2)

Focaccia Ai Pomodori

Antipasto a base di pomodorini

Ricetta

Lessate le patate in acqua salata inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione, poi sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
Impastate a lungo la farina, setacciata, con il lievito, sciolto nel latte tiepido, 2 cucchiai d'olio, la purea di patate e una presa di sale, unendo l'acqua necessaria a ottenere un impasto piuttosto morbido, che farete lievitare per 2 ore, in una ciotola oliata e in luogo tiepido.
Stendete quindi la pasta, sistematela in una teglia oliata, distribuitevi sopra i pomodorini tagliati a metà e origano a piacere, condite con un filo d'olio e cuocete in forno già caldo a 220 gradi per 35-40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 2 patate
- 500g di farina
- 10 pomodorini maturi
- 1 cubetto di lievito di birra
- 10 cl di latte
- olio d'oliva
- origano
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (2)
- Pizzette Calabresi
- Dischi Al Prosciutto
- Panini Di Poldo
- Focaccia Di Patate

Focaccia Ai Semi Di Papavero

Antipasto a base di semi di papavero

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario contare 2 ore per il riposo della pasta.
Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, mescolatevi un pugnetto di farina bianca, impastate e lasciatela lievitare per due ore.
Lavate, asciugate e tritate la maggiorana.
Mescolate la farina bianca rimanente con la farina integrale, un cucchiaino di sale, un cucchiaio di semi di papavero e la maggiorana tritata.
Amalgamate gli ingredienti e formate un panetto.
Mettete al centro del panetto due cucchiai di olio e un bicchiere di acqua tiepida e impastate fino a quando otterrete un composto liscio e omogeneo.
Formate una palla, copritela e lasciatela lievitare in un luogo tiepido fino a quando raddoppia il suo volume.
Accendete il forno a 220 gradi.
Ricavate dal panetto lievitato tante focaccine sottili dello spessore di 4 mm.
Ungete una piastra da forno di olio e adagiatevi sopra le focaccine. Cospargetele di semi di papavero, premeteli un poco per farli aderire e infornate per dieci minuti circa. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.

Ingredienti per 6 persone

- sale
- olio d'oliva
- 1 mazzetto di maggiorana
- 2 cucchiai di semi di papavero
- 25g di lievito di birra
- 100g di farina integrale
- 400g di farina

Ricette simili

- Girelle E Panini Al Formaggio
- Pane Di Segale (2)
- Salatini Sfiziosi
- Focaccine Integrali
- Frollini Al Formaggio

Focaccia Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio stracchino morbido

Ricetta

Accendere il forno al minimo.
Mettere nel contenitore del robot da cucina l'acqua calda, il lievito del fornaio (non a cubetti), un pizzico di sale e cucchiaino di zucchero.
Mescolare al minimo fino a vedere la schiuma.
Aggiungere un po' di farina e altra acqua calda.
Impostare una velocità media con il programma lama per una decina di minuti.
Aggiungere farina e acqua progressivamente fino ad avere una pasta dura che frena il coltello.
Togliere l'impasto con le mani unte, coprire e fare lievitare in ambiente caldo. Quando si è alzata, dividere la pasta in due parti e tirarla con il mattarello o con la macchinetta.
Stendere sulla teglia il primo strato, con i bordi che escono dalla teglia.
Versare sulla pasta la crema ottenuta dopo aver frullato i tre formaggi.
Coprire con la pasta rimanente, chiudere bene i bordi e creare con le dita delle fossette sulla superficie.
Infornare a circa 170 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina 00
- 40g di lievito di birra del fornaio
- 2 cucchiaini di sale da cucina
- 1 cucchiaino di zucchero
- acqua tiepida
- olio d'oliva extra-vergine
- 150g di panna
- formaggio stracchino morbido
- formaggio caciotta toscana

Varianti

- Focaccia Al Formaggio Bianco

Ricette simili

- Casatiello Salato
- Focaccia Del Sabato
- Panzerotto Verace (2)
- Piadina Farcita Con Rucola
- Pancarré (2)

Focaccia Al Formaggio Bianco

Antipasto a base di latte

Ricetta

Versate lentamente il succo di limone nel latte tiepido mescolandolo in continuazione finché non sarà cagliato.
Filtrate il caglio attraverso un colino fitto o una garza e sistematelo in una terrina stemperandovi il lievito; aggiungete due cucchiai di olio, la farina, l'uovo, il sale, pepe e una spolverata di parmigiano.
Impastate con acqua fino ad ottenere una buona consistenza.
Accomodate l'impasto in una pirofila oliata e cuocete in forno caldo per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 10g di lievito di birra
- 200 cl di latte
- 1 limone (succo)
- 1 uovo
- 1 spolverata di formaggio parmigiano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bastoncini Pepati
- Pizza Coi Friccioli
- Grissini Casalinghi
- Focaccia Di Patate
- Pane Alle Erbe Aromatiche

Focaccia Al Rosmarino

Antipasto a base di rosmarino

Ricetta

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e con questo impastate la farina, olio, zucchero, sale e rosmarino tritato grossolanamente. Deve risultare una pasta morbida e liscia.
Ungete una teglia e adagiatevi la pasta stesa a disco con il matterello. Con le dita pigiate qua e là la superficie e nell'incavo mettete due o tre grani di sale grosso. Spennellatela con l'olio e poi lasciatela riposare per un'oretta.
Cuocete la focaccia in forno preriscaldato a 220 gradi per mezz'ora. Tagliatela a rettangoli e servitela tiepida

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 15g di lievito di birra
- 25 cl di latte
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di sale fino
- alcuni grani di sale grosso

Ricette simili

- Pane Integrale
- Panini All'olio
- Pagnotte
- Panini Al Latte (2)
- Pane Aromatico

Focaccia All'olio

Antipasto a base di olio d'oliva

Ricetta

Setacciare la farina, formare una fontana, versarvi un decilitro e mezzo d'acqua tiepida, sciogliervi il lievito e amalgamare con parte della farina.
Lavorate l'impasto per 5-6 minuti, coprirlo e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido per circa due ore e mezza. Porre la pasta lievitata al centro della fontana formata dalla farina rimasta, aggiungere mezzo bicchiere d'olio e un pò d'acqua.
Impastare il tutto per 6-7 minuti e lasciare lievitare coperto in luogo tiepido per altre due ore e mezza.
Ungere una teglia e stendervi la pasta in modo uniforme (dello spessore di 10-15 millimetri) schiacciandola con la punta delle dita.
Irrorare con olio e spargetevi dei granelli di sale.
Cuocere in forno a fuoco alto per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 30g di lievito di birra fresco
- sale grosso
- acqua

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Con Le Cipolle
- Pane Bolognese
- Pane
- Pane Di Patate Alle Erbe

Focaccia Alla Cipolla

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Disponete la farina a fontana e unitevi il lievito sciolto in acqua tiepida e un pizzico di sale.
Lavorate energicamente aiutandovi con l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido.
Coprite e fate lievitare per mezz'ora. In questo frattempo affettate le cipolle e fatele rosolare nell'olio fino a che diventano bionde. A questo punto dividete la pasta in due parti e stendetela con il matterello fino a renderla sottile.
Disponete in una teglia il primo disco, versatevi le cipolle e coprite col secondo disco.
Infornate la focaccia nel forno già caldo fino a che diventa dorata e croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina
- 15g di lievito di birra
- 4 cipolle
- acqua
- sale fino
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pancarré (2)
- Focaccia
- Pane Comune
- Pagnotte
- Panini All'olio

Focaccia Alla Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia e lavoratela a lungo ed energicamente insieme a una presa di sale e a tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto consistente ed elastico. Dividetelo in due parti uguali e stendete queste con il matterello in modo da ottenere due dischi delle stesse dimensioni.
Adagiate uno dei due dischi di pasta sul fondo di una teglia rotonda unta con un cucchiaio d'olio d'oliva e copritelo con la Fontina privata della crosta e tagliata a pezzettini.
Appoggiate sul ripieno il secondo disco di pasta e fatelo aderire bene lungo i bordi a quello sottostante.
Passate la focaccia nel forno a 200 gradi per mezz'ora. Trascorso questo tempo, levate la teglia dal forno, trasferite la focaccia su un piatto di portata e servitela ben calda. --- CONSIGLI. Si tratta di una preparazione semplicissima e assai gustosa. La pasta, preparata solo con farina, acqua e sale, viene farcita con abbondante Fontina valdostana, un formaggio saporito che fonde facilmente: basta una breve cottura nel forno per ottenere una focaccia con un appetitoso ripieno, morbido e filante.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di formaggio fontina
- 300g di farina bianca
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Crocchette Ai Formaggi
- Crocchette Saporite (2)
- Canederli Di Formaggio

Focaccia Alla Salsiccia

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Dividere la pasta in 2 parti e stenderla separatamente in 2 rettangoli della grandezza della placca da forno.
Foderare quest'ultima con carta forno, coprirla con 1 rettangolo di pasta, distribuirvi sopra la fontina a fette sottili e la salsiccia sbriciolata, adagiarvi sopra il rettangolo di pasta e sigillare bene i bordi.
Distribuire sulla superficie l'aglio tagliato a lamelle e gli aghi del rosmarino.
Cuocere in forno già caldo a 230 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di pasta da pane
- 400g di salsiccia
- 250g di formaggio fontina
- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Patate E Cavolfiori
- Quiche Agli Asparagi
- Crostoni Con Le Melanzane
- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Torta Di Patate (2)

Focaccia Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Mescolare le farine e disporle a fontana sulla spianatoia; mettere al centro l'acqua tiepida e il lievito precedentemente amalgamato con poca farina e acqua e fatto riposare.
Lavorare la pasta per 10 minuti; formare una palla e farla lievitare coperta in luogo caldo. Una volta lievitata unire all'impasto gli altri ingredienti meno la cipolla.
Amalgamare, quindi disporre l'impasto in una teglia unta, coprirlo con la cipolla e porre in forno ben caldo per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina integrale di frumento
- 100g di farina di segale
- 3 cipolle affettate
- 1 mazzetto di erba cipollina tritata
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- acqua
- 20g di lievito di birra
- paprica
- 25 cl di crema di latte

Ricette simili

- Pane Di Segale (2)
- Pumpernickel
- Pane Di Segale (3)
- Schlutzer Tirolesi
- Pane Nero

Focaccia Alle Patate

Antipasto a base di patata

Ricetta

Lessate la patata e passatela allo schiacciapatate.
Unite la farina. Intanto fate sciogliere il lievito di birra in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida con il sale e incorporate l'olio, il latte e il sale stesso.
Impastate il tutto in una terrina, amalgamate bene gli ingredienti e infarinate il fondo di un'altra terrina. Versatevi l'impasto e lavoratelo con le mani fino a ottenere una pagnotta.
Tracciate una croce al centro e lasciate lievitare per 2 ore coprendo con uno strofinaccio di cotone.
Ungete una teglia di 30 cm di diametro, versatevi la pasta spianandola bene con le mani.
Inumidite il composto e distribuitevi uniformemente sopra le olive.
Portate il forno a 200 gradi e, quando avrà raggiunto la temperatura, infornate la focaccia.
Lasciate cuocere per 40 minuti, finché sarà ben dorata. Fuori dal forno, spennellate con olio di semi e servite a tranci.

Ingredienti per 4 persone

- 1 patata da 200 g
- 400g di farina
- 1/2 bicchiere di olio di semi d'arachidi
- 1 quadretto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di sale non ben raffinato
- 2 dita di latte
- 1 sacchettino di olive snocciolate

Ricette simili

- Pane Alle Olive
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Focaccia Aromatica
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Pane Al Finocchietto

Focaccia Alle Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Mettere le zucchine mondate e affettate in una ciotola.
Unite la mozzarella grossolanamente tritata, 3 cucchiai di olio, il basilico spezzettato, il prezzemolo tritato, sa1e e pepe a piacere e mescolate bene.
Stendete la pasta in una teglia unta con l'olio rimasto, distribuitevi sopra le zucchine e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 20-25 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 800g di pasta da pane
- 4 zucchine
- 250g di mozzarella
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipollotto
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Focaccia Alle Zucchine (2)

Ricette simili

- Pizza Ai Quattro Gusti
- Schiacciata Con Verdure
- Panzanella
- Involtini Sfiziosi
- Stuzzichini Al Pepe Verde

Focaccia Alle Zucchine (2)

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Mettere le zucchine mondate e affettate in una ciotola.
Unite la mozzarella grossolanamente tritata, 3 cucchiai di olio, il basilico spezzettato, il prezzemolo tritato, sale e pepe a piacere e mescolate bene.
Stendete la pasta in una teglia unta con l'olio rimasto, distribuitevi sopra le zucchine e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 20-25 minuti.
Distribuire infine il tonno sulle zucchine.

Ingredienti per 8 persone

- 800g di pasta da pane
- 4 zucchine
- 250g di mozzarella
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipollotto
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 200g di tonno al naturale

Varianti

- Focaccia Alle Zucchine

Ricette simili

- Crostini Al Tonno
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Schiacciata Con Verdure
- Crostini Saporiti (2)
- Crostini Di Tonno

Focaccia Aromatica

Antipasto a base di salvia

Ricetta

Su un piano da lavoro, disponete a fontana la farina e aggiungete il lievito che avrete sciolto precedentemente in 1 bicchiere d'acqua tiepida.
Unite subito dopo il sale e circa 3 cucchiai di olio d'oliva.
Lavorate energicamente il tutto fino a formare un impasto morbido d elastico che lascerete riposare, coperto da un canovaccio, per 1 ora. Nel frattempo, servendovi di un mixer da cucina, tritate finemente il prosciutto cotto, affettate la cipolla (sbucciata, sciacquata e asciugata con carta assorbente) e sminuzzate tutte le erbe. Successivamente, incorporate il prosciutto cotto e le erbe alla pasta ottenuta e lavoratela per un po' fino a quando tutto sarà ben amalgamato. Dopodichè, stendetela utilizzando un matterello infarinato e disponetela in una teglia unta d'olio sistemandola e allargandola con le mani. Lasciatela lievitare ancora per 30 minuti e infine guarnitela cospargendo olive verdi snocciolate, un po' di sale grosso e olio d'oliva e cuocete in forno preriscaldato per circa 30 minuti, controllando di tanto in tanto la cottura. Accorgimento: per rendere croccante la vostra focaccia, provate ad aggiungere 1/2 cucchiaino di zucchero all'impasto.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 25g di lievito di birra
- acqua
- olio d'oliva
- sale
- 120g di prosciutto cotto
- 1 cipolla piccola
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di timo
- 12 di olive verdi snocciolate

Ricette simili

- Pane Alle Olive
- Cannoli Gustosi
- Focaccia Alle Patate
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini

Focaccia Belga Allo Speck

Antipasto a base di speck

Ricetta

Mescolare a 200 g. di farina un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Disporla a fontana e incorporarvi 10 g. di lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido.
Impastare con energia.
Dividere l'impasto e foderare uno stampo imburrato. Distribuirvi sopra 100 g.di speck tritato grossolanamente e rosolato precedentemente in padella.
Coprire con la rimanente pasta e mettere la focaccia a lievitare per 2 ore.
Cuocere per un'ora in forno già caldo a 180 gradi.
Servire tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- sale
- zucchero
- 10g di lievito di birra
- latte
- 100g di speck

Ricette simili

- Kugelhopf Ai Porri
- Pane Integrale
- Panini Al Latte
- Piadina Romagnola
- Panini Al Latte Fantasia

Focaccia Col Formaggio, Rucola E Pomodori

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Versate la farina in una conca e aggiungete l'olio, e un po' di sale. Dopo avere impastato la farina e l'olio aggiungete un po' d'acqua fino a ottenere un composto sodo.
Lasciate riposare la pasta sotto un telo per 20 minuti, quindi tagliatela in due parti. Spianatela in due fogli, di cui uno mettetelo in una teglia di ferro opportunamente oliata, quindi distribuite lo stracchino a pezzetti, il pomodoro a fettine e la tagliata di rucola.
Coprite il tutto con il secondo disco di pasta, che deve risultare molto sottile, e quindi spezzatelo in qualche punto, e aggiungete un po' d'olio.
Passate in forno a temperatura altissima per 5 minuti e quindi servite caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- acqua
- sale
- 400g di formaggio stracchino
- 1 pomodoro
- 1 mazzetto di insalata rucola
- origano

Ricette simili

- Piadina Farcita Con Rucola
- Toscano Alla Scamorza
- Focaccia Al Formaggio
- Involtini Di Bresaola (5)
- Bruschetta Con Carpaccio Di Tonno

Focaccia Con Fegatini Di Pollo

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Porre le uova in una bacinella ed unirvi la farina, il lievito ed il latte. A parte rosolare la cipolla con i fegatini nell'olio d'oliva, aromatizzare con la salvia.
Fare raffreddare i fegatini e unirli al composto di farina, salare e versare in una tortiera da forno.
Cuocere in forno a 170 gradi per 20-25 minuti. Appena cotta sformare e fare raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 100g di latte
- 100g di olio d'oliva
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 300g di fegatini di pollo
- 100g di cipolla
- 10g di sale fino
- pepe
- salvia tritata

Ricette simili

- Biscotti Alla Salvia
- Frittelle Di Fiori E Zucchine
- Muffins Al Prosciutto
- Cestini Di Semolino
- Crostini Di Fegatini

Focaccia Con Le Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Sciogliere il lievito in poco latte tiepido poi impastarlo con la farina, il sale e 1 bicchiere di olio. Quando l'impasto sarà morbido coprirlo e farlo lievitare in luogo caldo finché avrà raddoppiato il volume.
Ungere una teglia e stendervi la pasta lasciandola alta 1 cm. Con il dito fare delle fossette non troppo profonde e adagiarvi le acciughe arrotolate.
Irrorare con l'olio rimasto e far lievitare altri 20 minuti.
Cuocere in forno caldo per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- 12 di acciughe diliscate e dissalate
- 15g di lievito di birra
- latte
- sale

Ricette simili

- Crostini Napoletani
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Crostini Con Alici
- Panini All'olio
- Grissini Casalinghi

Focaccia Con Le Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Seguire lo stesso procedimento usato per la focaccia all'olio sino alla sistemazione della pasta lievitata nella teglia. Prima di infornare, cospargere la pasta con fettine di cipolle, un pizzico di sale e irrorarla con l'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 30g di lievito di birra fresco
- 2 cipolle bianche
- 1 pizzico di sale
- acqua

Ricette simili

- Focaccia All'olio
- Pane Bolognese
- Schiacciata Siciliana
- Pane
- Focaccia Alla Cipolla

Focaccia Con Le Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lavorare energicamente il tutto (meglio con una impastatrice potente) fino ad ottenere una pasta soffice liscia. Porre la massa in una teglia capiente (perché cresce molto) e unta di olio, prendendola con le mani unte di olio affinché non si attacchi. Condirla a vostro piacere, ma il condimento deve essere abbondante altrimenti la focaccia risulta asciutta.
Infornare a 180-200 gradi per 1 ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 1 panetto di lievito di birra
- 1 busta di purè di patate liofilizzato
- sale
- olio d'oliva
- acqua tiepida

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (2)
- Salatini Mediterranei
- Focaccia Del Sabato
- Pancarré (2)
- Pane Comune

Focaccia Con Ricotta E Prosciutto

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Prendere un bel quadrato di focaccia (quella buona, genovese), tagliarla a metà e farcirla con ricotta e una fetta di prosciutto. Una scaldatina con il grill, e via... in cinque minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 focaccia
- ricotta
- 1 fetta di prosciutto

Ricette simili

- Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita
- Fresa Abbrustolita
- Sacchettini Al Prosciutto
- Focaccine All'acciuga
- Spumone Di Prosciutto

Focaccia Del Sabato

Antipasto a base di uova

Ricetta

La focaccia o pane del Sabato viene chiamata in ebraico Challà. Con questo nome anticamente si indicava la decima che spettava ai sacerdoti del Tempio sul pane lievitato.
Impastare il lievito di birra con l'acqua. Dopo averlo ben sciolto, aggiungere lo zucchero e circa metà della farina. Lasciar lievitare per 15-30 minuti. Quando il composto sarà ben lievitato, aggiungere il resto degli ingredienti ed amalgamare bene il tutto.
Lavorare il composto per una decina di minuti e poi formare una palla, coprirla e lasciarla lievitare in un luogo tiepido per circa due ore.
Impastare di nuovo poi il composto e formare una treccia. Lasciar lievitare per altri 20-30 minuti.
Posizionare il pane su una piastra da forno precedentemente unta ed infarinata, spennellare la superficie dell'impasto con un uovo ben sbattuto e infornare a 180 gradi per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 75g di lievito di birra
- 125g di zucchero
- 4 cl di acqua tiepida
- 17 cl di olio d'oliva
- 2 uova
- 3 cucchiaini di sale

Ricette simili

- Pancarré (2)
- Focaccia Con Le Patate
- Pane Comune
- Focaccia Di Patate (2)
- Casatiello Salato

Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita

Antipasto a base di fresa

Ricetta

Fate biscottare la focaccia in forno o sulla brace, condite con olio d'oliva e cospargete di peperoncino piccante macinato grossolanamente.

Ingredienti per 4 persone

- focaccia di farina integrale (fresa)
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino piccante macinato

Ricette simili

- Fresa Abbrustolita
- Pitta Di Granturco
- Focaccia Di Patate (4)
- Olive Schiacciate
- Alivi Fritte

Focaccia Di Gordona

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

Mescolare in acqua e latte tiepido 3/4 etti di farina, 2 manciate di polenta sbriciolata, sale e impastare.
Spianare la pasta alta circa 1 cm su di una piòta di media dimensione, precedentemente scaldata - ma non troppo - con la faccia di cottura rivolta verso la fiamma; spalmare la pasta con burro e segnarla con una forchetta, facendo anche dei buchi per evitare il formarsi di bolle durante la cottura. A differenza degli altri cibi, tutti cotti con la piòta orizzontale, in questo la pietra deve essere tenuta verticale di fronte al fuoco moderato, girandola più volte sui suoi lati fino a cottura di ogni parte. Il fuoco deve avere una una bella fiamma con legna sottile. Prima di servire, cospargere di burro fresco. Questa è la focaccia 'tarèda', come dicono a Gordòna, per distinguerla da quella 'levèda', che viene impastata con l'aggiunta di un pizzico di lievito di birra, aspettando un paio d'ore prima di metterla al fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina bianca
- 2 manciate di polenta sbriciolata
- latte
- burro
- sale

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Frittelle Di Polenta
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele
- Crepes Ai Funghi (3)
- Panini Al Latte

Focaccia Di Lenticchie E Gamberi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Impastare gli ingredienti in ordine di ricetta e versare il contenuto in una tortiera. **Spolverare** con poco rosmarino e cuocere in forno a 170 gradi come una normale focaccia.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di purea di lenticchie
- 100g di fecola di patate
- 200g di farina
- 4 uova
- 100g di olio d'oliva
- 50g di passata di pomodoro
- 300g di gamberetti in salamoia
- 20g di lievito chimico
- rosmarino tritato
- 3 spicchi di aglio pestato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Di Patate
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Tigelle Modenesi
- Torta Rustica (2)
- Crostini Con Champignon

Focaccia Di Maiale

Antipasto a base di lonza di maiale

Ricetta

Insaporite nel burro la cipolla e le mandorle spezzettate, poi cuocetevi la carne; salate, pepate.
Ricavate due dischi dalla pasta sfoglia scongelata, foderate col più grande una teglia unta d'olio,distribuite sulla superfcie il ripieno, coprite con l'altra sfoglia.
Bucherellate la pasta, spennellatela col tuorlo.
Cuocete in forno a 190 gradi fino a quando la pasta è dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 500g di lonza di maiale tritata
- 40g di mandorle
- 40g di burro
- 1 cipolla
- 1 tuorlo d'uovo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto
- Torta Di Finocchi
- Minicrostate Ai Tre Gusti

Focaccia Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate le patate poi pelatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate.
Tagliate a dadini la pancetta poi mettetela a soffriggere in una padella con 1 cucchiaio di olio e un rametto di rosmarino, lasciandola ben colorire indi sgocciolatela.
Impastate la farina (meno un pugno) con il latte tiepido in cui avrete sciolto il lievito di birra, salate e lavorate bene la pasta poi mettetela a lievitare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo indicato impastate in una ciotola il purè di patate con le uova, sale e la farina tenuta da parte.
Aggiungete la pancetta e la pasta da pane già lievitata poi mescolate bene e riponete a lievitare per circa 1 ora.
Stendete infine la pasta in una teglia ben unta e lasciate lievitare ancora per circa 30 minuti.
Cospargete la focaccia con ciuffetti di rosmarino, irrorate con abbondante olio e cuocete in forno a 220 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 300g di patate
- 200g di pancetta stesa
- 20g di lievito di birra
- 2 uova
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di latte
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Focaccia Di Patate (2)
- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Di Patate (4)
- Focaccia Di Patate (5)

Ricette simili

- Pane Di Patate Alle Erbe
- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Focaccine Integrali
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Grissini Casalinghi

Focaccia Di Patate (2)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Disporre la farina a fontana, nel centro mettere le patate, il sale ed il lievito.
Impastare con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta soffice.
Formare un panetto e lasciar crescere per circa 30 minuti.
Mettere la pasta lievita in una teglia ben oleata e schiacciarla uniformemente sul fondo della teglia. Cospargerla con pomodoro, origano ed il resto di olio e lasciare lievitare ancora per 10 minuti.
Infornare a temperatura moderata per 13-20 minuti circa. Questa ricetta può essere provata con un condimento caldo oppure freddo.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di farina
- 4 patate lesse passate
- 30g di lievito di birra
- 30g di sale
- acqua tiepida
- 6 pomodori pelati
- origano
- 100g di olio d'oliva

Varianti

- Focaccia Di Patate
- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Di Patate (4)
- Focaccia Di Patate (5)

Ricette simili

- Pizzette Calabresi
- Focaccia Con Le Patate
- Pancarré (2)
- Focaccia Del Sabato
- Pane Comune

Focaccia Di Patate (3)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lavare le patate, lessarle in abbondante acqua lievemente salata e quindi colarle.
Lasciare raffreddare, pelare le patate e schiacciarle nell'apposito utensile.
Formare un morbido impasto amalgamando la purea di patate con la farina e l'olio.
Sciogliere il lievito con un po' d'acqua tiepida, unirlo all'impasto, amalgamare per alcuni minuti e lasciare riposare coperto per 30-35 minuti.
Ungere tutto l'interno di una teglia, sistemarvi l'impasto schiacciandolo con le punta delle dita.
Irrorare con olio e porvi un po' di grani di sale.
Fare cuocere in forno a fuoco medio-alto per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 200g di lievito di birra
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- acqua

Varianti

- Focaccia Di Patate
- Focaccia Di Patate (2)
- Focaccia Di Patate (4)
- Focaccia Di Patate (5)

Ricette simili

- Focaccia All'olio
- Pane Bolognese
- Focaccia Con Le Cipolle
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Focaccia Con Le Patate

Focaccia Di Patate (4)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare e passare allo schiacciapatate le patate.
Sciogliere il lievito in 2 cucchiai d'acqua tiepida e un pizzico di sale. Disporre la farina a fontana e incorporarvi patate e lievito.
Lavorare l'impasto finché sia morbido e levigato. Adagiarlo e spianarlo in una teglia unta d'olio. Far lievitare nei pressi di una fonte di calore per 2 ore.
Condire con olio e cuocere in forno ben caldo per 25 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di patate
- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 1 pizzico di sale marino integrale macinato
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Focaccia Di Patate
- Focaccia Di Patate (2)
- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Di Patate (5)

Ricette simili

- Pizzelle Campania
- Crostini Al Tonno
- Focaccine Integrali
- Fresa Abbrustolita
- Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita

Focaccia Di Patate (5)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare e sbucciare le patate, quindi metterle in una terrina e aggiungervi uova, formaggio, sale e pepe: impastare bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Ungere con olio d'oliva il fondo di una teglia, stendervi uno strato dell'impasto e disporvi sopra acciughe, capperi, olive nere, uova sode, pomodori pelati, formaggio grattugiato e della cipolla soffritta.
Ricoprire con la parte restante dell'impasto e passare la teglia in forno a calore medio per circa 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- patate
- uova
- sale
- pepe
- formaggio pecorino
- olio d'oliva extra-vergine
- acciughe
- pomodori pelati
- olive nere
- capperi
- uova sode
- cipolla

Varianti

- Focaccia Di Patate
- Focaccia Di Patate (2)
- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Di Patate (4)

Ricette simili

- Pitta Ti Patate
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Pizza Di Patate (2)
- Chiculliata
- Paté Di Pesce

Focaccia Di Recco

Antipasto a base di formaggio crescenza

Ricetta

Dividere in 2 parti uguali la pasta, stenderne una metà in una teglia leggermente unta. Distribuirvi sopra la crescenza a pezzetti e ricoprirla con la pasta rimasta.
Coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per 30 minuti in un luogo tiepido.
Fare delle fossette con le dita sulla superficie della focaccia, salare, irrorare con olio abbondante e cuocere in forno a 250 gradi per circa 20 minuti. Poco prima del termine della cottura oliare ancora la focaccia e rimetterla in forno. Servirla subito.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di pasta da pane
- 600g di formaggio crescenza
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Focaccia Di Recco (2)
- Focaccia Di Recco (3)

Ricette simili

- Tartine Alla Ricotta
- Sfogliata Al Grana
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Quiche Ai Carciofi
- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida

Focaccia Di Recco (2)

Antipasto a base di formaggio stracchino

Ricetta

Fare un impasto con 2 parti di farina e 1 di acqua e tirare 2 sfoglie molto sottili. Adagiatene una in una teglia ramata unta d'olio, tagliatevi sopra il formaggio a pezzetti e coprite con l'altra sfoglia, sulla quale farete dei piccoli fori con la forchetta per consentire il passaggio del vapore di cottura.
Chiudete con una rotella tutto intorno i bordi della pasta, spruzzate con olio e sale e cuocete in forno caldissimo finché la focaccia sarà ben dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina di grano duro
- 500g di formaggetta stracchino
- acqua
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Focaccia Di Recco
- Focaccia Di Recco (3)

Ricette simili

- Carasau
- Pane Pugliese
- Carta Da Musica
- Pane Al Sesamo
- Ciabattine

Focaccia Di Recco (3)

Antipasto a base di formaggio formaggetta ligure

Ricetta

Fare un impasto con 2 parti di farina e 1 di acqua e tirare 2 sfoglie molto sottili. Adagiatene una in una teglia ramata unta d'olio, tagliatevi sopra il formaggio a pezzetti e coprite con l'altra sfoglia, sulla quale farete dei piccoli fori con la forchetta per consentire il passaggio del vapore di cottura.
Chiudete con una rotella tutto intorno i bordi della pasta, spruzzate con olio e sale e cuocete in forno caldissimo finché la focaccia sarà ben dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina di grano duro
- 500g di formaggetta ligure
- acqua
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Focaccia Di Recco
- Focaccia Di Recco (2)

Ricette simili

- Carasau
- Pane Pugliese
- Carta Da Musica
- Pane Al Sesamo
- Ciabattine

Focaccia Pisana Ai Ceci

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

A Pisa i ceci vengono usati per preparare una focaccia. Si stemperano 250 g circa di farina di ceci con circa 60 cl d'acqua aggiungendone pochissima alla volta in una ciotola di plastica.
Fare in modo di non provocare grumi con un continuo uso del mestolo, aggiungere tre pizzichi di sale.
Lasciare riposare un'ora, poi con un cucchiaio togliere la schiuma che si è formata in superficie.
Versare in una teglia antiaderente per pizza di circa 32 cm di diametro (unta con 3 cucchiai d'olio d'oliva extra-vergine) e girare il tutto in modo che l'olio venga in superficie in forma di tante bollicine.
Mettere in forno già ben caldo (250 gradi) e far cuocere per 20 minuti. Prima di mangiarla aggiungere solo un pizzico di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina di ceci
- 60 cl di acqua
- 3 pizzichi di sale
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Farinata
- Farinata (2)
- Farinata Nella Crosta
- Fainant Inta Crusca
- Farinata Ligure

Focaccina Di Fiori Di Zucchine

Antipasto a base di fiori di zucchine

Ricetta

Prepara una pastella con uovo battuto (albume e tuorlo), un pizzico di sale, un'idea di pepe bianco, 6 cucchiai di panna liquida, qualche cucchiaio di farina setacciata a neve. Mentre mescoli (per evitare i grumi), sfoglia dei fiori di zucchine ed intingi ogni petalo nella pastella, di modo che resti ben intriso, e stendili in una teglia bassa, foderata fino all'orlo di carta da forno. Ricopri bene il fondo, poi, alla fine, rovescia sui fiori la pastella restante, a ricoprirli. Lo strato sarà sottile, va bene così. Passa la teglia in forno alto (almeno 200-210 gradi) per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco
- 6 cucchiai di panna liquida
- alcuni cucchiai di farina
- fiori di zucchine

Ricette simili

- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Terrina Di Verdure
- Antipasto Di Verdure (2)
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (2)
- Mousse Di Pollo Con Salsa Suprema

Focaccine All'acciuga

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Mettere nel frullatore la robiola con le acciughe, il succo dell'aglio spremuto con l'apposito attrezzo e 1 pizzico di sale; frullare finché la crema sarà diventata omogenea.
Grattugiare la scorza del limone, unirne 1 cucchiaio alla crema di formaggio e mescolare.
Tagliare la focaccia in 12 pezzetti, spalmarli con la crema di formaggio e decorare con foglioline di menta e 1 nocciola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di focaccia
- 150g di formaggio robiola fresca
- 3 filetti d'acciughe in salsa piccante
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di limone
- 1 mazzetto di menta
- 12 di nocciole
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita
- Fresa Abbrustolita
- Mousse Di Gorgonzola
- Antipasto Del Disperato

Focaccine Alla Provola

Antipasto a base di formaggio provola affumicata

Ricetta

Prendere delle focaccine tonde e prepararle con della provola affumicata, un po' di prosciutto crudo e dei funghi trifolati; avvolgere in un po' di carta alluminio e fare stare al forno per poco, giusto il tempo che la provola si ammorbidisca.

Ingredienti per 1 persona

- focaccine tonde
- formaggio provola affumicata
- prosciutto crudo
- funghi trifolati

Ricette simili

- Crostini Alla Ponticiana
- Bruschette Di Nina
- Rustica Al Formaggio
- Scamorza Affumicata In Scorza
- Sformato Con Bietola E Provola

Focaccine Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Gli ingredienti sono per 50 focaccine piccole.
Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e diluitelo con l'acqua.
Unite un cucchiaino di sale e un quarto della farina (circa 75 g).
Mescolate e coprite.
Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e metteteli in una casseruola.
Salate e cuocete le patate finché saranno tenere, quindi scolatele bene e passatele attraverso lo schiacciapatate direttamente nella ciotola con il lievito.
Mescolate e unite la farina necessaria per ottenere una pasta da pane che lavorerete per alcuni minuti su un piano infarinato.
Coprite di nuovo e lasciate lievitare per almeno due ore.
Stendete la pasta nello spessore di circa 1 cm e ritagliate tanti dischetti con un tagliabiscotti o con il bordo di un bicchierino. Allineateli dentro teglie foderate con carta da forno e coprite con strofinacci.
Lasciate lievitare per un'altra ora e cuocete le focaccine a 190 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di patate
- 1/2 cubetto di lievito di birra fresco
- 10 cl di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 300g di farina

Ricette simili

- Pancarré Fatto In Casa
- Pane
- Focaccia All'olio
- Focaccia Con Le Cipolle
- Focaccia Con Le Patate

Focaccine Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Sbattere le uova, salare e pepare, unire il basilico tritato, il grana e la ricotta.
Lavorare con le mani il composto su un tavolo infarinato. Dividerlo in 4 porzioni formando delle focacce.
Ungere di olio 4 tegami di coccio, scaldarli sul fuoco e mettervi le focacce, dorarle da entrambe le parti, spalmarle di pomodoro e passarle al forno a 180 gradi per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ricotta
- 3 uova
- 40g di farina
- 60g di formaggio grana grattugiato
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 4 foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arancine Di Riso
- Crepes Agli Asparagi
- Sformatini Di Ricotta
- Sformato Di Bieta E Formaggio
- Crepes Alle Erbe

Focaccine E Fichi

Antipasto a base di fichi

Ricetta

Impastare la farina con l'olio, un pizzico di sale e un po' d'acqua.
Unire 4 o 5 foglie di salvia tritate finemente. Ottenuta una pasta morbida, stenderla ad uno spessore di 1/2 cm e tagliarla a rombi lunghi 12 cm. Friggerli nell'olio bollente e asciugarli dell'unto in eccesso.
Servire queste focaccine con un cestino di fichi freschi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 130g di olio d'oliva
- salvia
- sale
- olio per la frittura

Ricette simili

- Carpionata Di Zucchine
- Olive Ascolane Ripiene
- Stuzzichini Di Salvia
- Involtini Di Salvia Fritti
- Focaccia Con Fegatini Di Pollo

Focaccine Fritte

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate la farina, il sale e l'acqua fino a ottenere una pasta sufficientemente corposa. Tiratela su una superficie infarinata a forma di una spessa palla. Spalmatela con olio. Dal centro del circolo, tagliate la pasta fino al bordo, piegatela a cono, premete entrambi i bordi e fate di nuovo una palla.
Ripetete questo processo 2-3 volte.
Dividete poi la pasta in 4 o 5 pezzi e stendete ciascuno in un cerchio sottile.
Scaldate una padella a fuoco moderato e passate i chapati sulla padella velocemente.
Aggiungete un po' di olio e friggete i chapati fino a farli dorare su entrambi i lati. Caldi o freddi accompagnano piatti di carne o pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tazze di farina
- 1 cucchiaino di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Ciabattine
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Profumato
- Crostata Bianca E Rossa
- Pane Di Segale (2)

Focaccine Integrali

Antipasto a base di farina integrale

Ricetta

In una zuppiera mettete 20 cl d'acqua, un cucchiaio di sale, il lievito sciolto in poca acqua tiepida, il succo due spicchi di aglio e amalgamate bene.
Aggiungete le due farine, mescolate con un cucchiaio di legno e poi lavorate con le mani.
Lasciate lievitare l'impasto, coperto con un tovagliolo, per un'ora in luogo caldo.
Dividete la pasta in una decina di panetti tondi e amalgamate ciascuno con poco rosmarino sminuzzato. Lasciateli lievitare ancora e poi stendeteli sopra una teglia unta.
Cuocete in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 250g di farina integrale
- 30g di lievito di birra
- 2 spicchi di aglio
- poco di rosmarino sminuzzato
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (4)
- Torta Rustica (2)
- Pane Profumato
- Focaccia Di Patate
- Focaccia Ai Semi Di Papavero

Fondi Di Carciofi Alla Veneta

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mondate i carciofi, privandoli delle foglie esterne più dure, poi torniteli e spuntateli con un coltello, lasciando attaccato al cuore (fondo) solo 1 cm di foglie, e metteteli in una ciotola, bagnandoli con il succo di limone.
Sbucciate l'aglio, mondate e lavate il prezzemolo e tritateli assieme con la mezzaluna.
Ponete il trito a rosolare sul fuoco in un tegame con l'olio, quindi unitevi i carciofi, lasciandoli rosolare per qualche minuto, e aggiungete il brodo.
Insaporite con una presa di sale e una di pepe e fate cuocere, a fuoco basso e a recipiente coperto, per circa 30 minuti. Trascorso il tempo indicato, trasferite i carciofi nel piatto da portata, disponendoli con le foglie verso l'alto, irrorateli con il fondo di cottura e serviteli in tavola ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di carciofi
- prezzemolo
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di sale
- 1 presa di pepe

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Frittelle Di Pancotto
- Crema Di Sedano Di Verona
- Sformato Di Carciofi E Patate

Fondua

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliare la fontina a dadini, coprirli di latte e far macerare 2 ore. In un pentolino d'acciaio inox a fondo smussato sciogliere a bagnomaria il burro e unire la fontina mescolando metodicamente con una frusta finché il formaggio sarà filante.
Alzare la fiamma e mescolare sempre più rapidamente.
Amalgamare ad uno ad uno i tuorli e mescolare finché il formaggio sarà completamente fuso. Se necessario, per raggiungere la giusta cremosità, aggiungere 1 tuorlo o 2.
Versare nei piatti, grattugiarvi il tartufo e rifinire con fette di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio fontina
- 200g di latte intero
- 20g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- pane tostato in fettine
- tartufo bianco d'alba

Ricette simili

- Fonduta Valdostana
- Fonduta Valdostana (2)
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Crostini Con Fonduta
- Fonduta Piemontese

Fonduta

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliare il formaggio in piccoli cubi e lasciarli immersi nel latte per almeno 2 ore.
Sciogliere il burro in una padella, aggiungere il formaggio (appena un goccio di latte) e girare costantemente fino a quando il formaggio sarà completamente fuso e mescolato al burro. Il formaggio deve formare dei filamenti quando il cucchiaio è intinto in questo.
Continuare a girare rapidamente e aggiungere, uno dopo l'altro, i rossi d'uovo e mescolarli. La salsa di formaggio dovrà essere cremosa ma leggermente densa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio fontina della val d'aosta
- latte
- 20g di burro
- 3 tuorli d'uovo

Varianti

- Fonduta (2)
- Fonduta (3)
- Fonduta (4)
- Fonduta Alla Savoiarda
- Fonduta Alla Savoiarda (2)
- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta Ranieri
- Fonduta Valdostana
- Fonduta Valdostana (2)

Ricette simili

- Crostini Con Fonduta
- Fondua
- Vol-au-vent Alla Valdostana
- Crostoni Di Bosco
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto

Fonduta (2)

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Mescolare tutto e lasciar riposare 1 ora, poi far fondere.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio fontina
- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di acqua

Varianti

- Fonduta
- Fonduta (3)
- Fonduta (4)
- Fonduta Alla Savoiarda
- Fonduta Alla Savoiarda (2)
- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta Ranieri
- Fonduta Valdostana
- Fonduta Valdostana (2)

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Valdostana
- Fondua
- Crostini Con Fonduta
- Crostoni Di Bosco
- Cromesqui Al Formaggio

Fonduta (3)

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate a cubetti molto piccoli la fontina e immergetela nel latte. Lasciatela a bagno per circa 2 ore e copritela con un piatto; successivamente, scolatela e fatela fondere dolcemente a bagnomaria aggiungendo 30 g di burro.
Mescolate costantemente e unite al composto i 2 tuorli d'uovo servendovi di una frusta per sciogliere eventuali grumi. Subito dopo, aggiungete altri 30 g di burro e continuate a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea e vellutata. Infine, salate, pepate e servitela subito calda. Suggerimento: potreste accompagnare la fonduta con verdure cotte al vapore o crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di formaggio fontina
- 40 cl di latte
- 60g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- sale
- pepe

Varianti

- Fonduta
- Fonduta (2)
- Fonduta (4)
- Fonduta Alla Savoiarda
- Fonduta Alla Savoiarda (2)
- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta Ranieri
- Fonduta Valdostana
- Fonduta Valdostana (2)

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Valdostana
- Crostini Con Fonduta
- Fondua
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Soffiato Di Semola

Fonduta (4)

Antipasto a base di formaggio fontina valdostana

Ricetta

Mescolare la fontina con la farina, aggiungere il latte e lasciare ammorbidire per almeno 30 minuti.
Sciogliere a bagno maria mescolando frequentemente, aggiungere latte se risultasse troppo densa, legare con i tuorli.
Consumare con crostini a mo' di zuppa o per salsare gnocchi o pasta da gratinare, ottima con tartufo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio fontina valdostana grattugiata o tagliata a pezzetti
- 1 cucchiaio di farina
- 200g di latte
- 4 tuorli d'uovo

Varianti

- Fonduta
- Fonduta (2)
- Fonduta (3)
- Fonduta Alla Savoiarda
- Fonduta Alla Savoiarda (2)
- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta Ranieri
- Fonduta Valdostana
- Fonduta Valdostana (2)

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Valdostana
- Crostata Alla Valdostana
- Fondua
- Soffiato Di Semola
- Pasticcini Gallesi

Fonduta Alla Savoiarda

Antipasto a base di formaggio groviera

Ricetta

Strofinate con uno spicchio d'aglio l'interno di una pentola di terracotta o quella dell'apposito servizio da fonduta. Dopo aver privato la groviera della crosta, tagliatela a cubetti, raccoglieteli nella pentola profumata all'aglio, coprite con il vino e lasciate riposare 3 ore. In una tazzina amalgamate la fecola con il Kirsch.

Ponete il recipiente con il formaggio sul fuoco e fate scaldare a calore moderato mescolando in continuazione. Quando il formaggio è del tutto sciolto, incorporatevi lentamente il composto fecola-Kirsch e mescolate ancora sino a ottenere una omogenea crema vellutata di media densità. Prima di ritirare il recipiente regolate con moderazione il sale e il pepe.

Servite subito la fonduta in tegamini tenuti in caldo con dadini o con triangolini di pane leggermente tostato. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Torrette DOC, Chianti Classico DOC, Pollino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di formaggio groviera
- 4 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 1 bicchierino di kirsch
- pancarré
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Fonduta Alla Savoiarda (2)

Ricette simili

- Crostini Con Il Pompelmo
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Torta Di Patate (2)

Fonduta Alla Savoiarda (2)

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Strofinate con uno spicchio d'aglio l'interno di una pentola di terracotta o quella dell'apposito servizio da fonduta. Dopo aver privato l'emmenthal della crosta, tagliatelo a cubetti, raccoglieteli nella pentola profumata all'aglio, coprite con il vino e lasciate riposare 3 ore. In una tazzina amalgamate la fecola con il Kirsch.
Ponete il recipiente con il formaggio sul fuoco e fate scaldare a calore moderato mescolando in continuazione. Quando il formaggio è del tutto sciolto, incorporatevi lentamente il composto fecola-Kirsch e mescolate ancora sino a ottenere una omogenea crema vellutata di media densità. Prima di ritirare il recipiente regolate con moderazione il sale e il pepe.
Servite subito la fonduta in tegamini tenuti in caldo con dadini o con triangolini di pane leggermente tostato. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Torrette DOC, Chianti Classico DOC, Pollino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di formaggio emmenthal
- 4 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 1 bicchierino di kirsch
- pancarré
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Fonduta Alla Savoiarda

Ricette simili

- Crocchette Di Formaggio
- Canapè Caldi
- Crostoni All'emmenthal
- Fagottini Al Bacon
- Involtini Di Prosciutto (5)

Fonduta Alla Valdostana

Antipasto a base di formaggio fontina valdostana

Ricetta

Mettete in una casseruola 450 g di fontina valdostana a temperatura ambiente, un cucchiaio di farina, mescolate ed aggiungete un bicchiere di latte freddo.
Lasciate riposare un po' poi mettete il preparato su fuoco normale, mescolando sempre con un cucchiaio; portate a cottura facendo attenzione che la fontina non bolla. Quando la fontina sarà sciolta, togliete la pentola dal fuoco e frullando con un frustino, aggiungete 4 tuorli d'uovo.
Rimettete il composto sul fuoco e continuate a mescolare in modo che le uova cuociano con la fontina. Non appena la fonduta sarà diventata vellutata, servirla in piatti molto caldi, accompagnandola con fettine di pane rosolate nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di formaggio fontina valdostana
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di latte

Ricette simili

- Fonduta (4)
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta (2)
- Vol-au-vent Alla Valdostana
- Fonduta

Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba

Antipasto a base di tartufo bianco d'alba

Ricetta

Tagliate la fontina d'Aosta e il fontal a dadini, disponeteli in una terrina e copriteli di latte. Lasciateli riposare per sei ore a temperatura ambiente.
Travasate il composto di formaggi e latte in una casseruola alta e stretta e ponetela sul bagnomaria caldo: aiutatevi col frustino a sciogliere le fontine. Dopodichè aggiungete cinque rossi d'uovo e completatate la cottura sempre rimestando. Dopo qualche minuto la fonduta assumerà un aspetto cremoso e denso; è il momento di servirla caldissima entro ciotoline, coperta di lamine di tartufo bianco d'Alba. La fonduta è un piatto che deve essere confezionato sul momento, poco prima di servirlo. Vino consigliato: Barolo d'annata.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di formaggio fontina d'aosta
- 200g di formaggio fontal
- 2 bicchieri di latte
- 5 tuorli d'uovo
- tartufo bianco d'alba

Ricette simili

- Fondua
- Fonduta Valdostana
- Fonduta
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Valdostana (2)

Fonduta Piemontese

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate la fontina a dadini, raccoglieteli in una ciotola e copriteli con il latte.
Lasciate ammorbidire per almeno 2 ore. In una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il burro, versatevi la fontina con il latte, amalgamatevi i tuorli e continuate a mescolare fino a quando il formaggio è del tutto fuso.
Regolate il sale con moderazione.
Cuocete ancora per 5 minuti senza che il composto raggiunga il bollore.
Versate in fondine, cospargete fettine di tartufo bianco e accompagnate con triangolini di pancarré leggermente tostato. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Petit Rouge DOC, Rosso Piceno DOC, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio fontina
- 4 tuorli d'uovo
- 30g di burro
- 25 cl di latte
- tartufo bianco
- pancarré
- sale

Varianti

- Fonduta Piemontese Con Il Bimby

Ricette simili

- Fonduta Valdostana (2)
- Fonduta Valdostana
- Fondua
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Crostini Con Fonduta

Fonduta Piemontese Con Il Bimby

Antipasto a base di formaggio fontina valdostana

Ricetta

Inserisci nel boccale la fontina: 4 secondi a velocità 5. Unisci il latte, il burro, il sale e il pepe, e cuoci per 4 minuti a temperatura 80 velocità 4. Con le lame in movimento, dal foro del coperchio, unisci i tuorli: 1 minuto a velocità 8. Travasa in una ciotola e servi con fettine di pane tostato e tartufi. È ottima per accompagnare il riso Pilaf.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di formaggio fontina valdostana
- 2 tuorli d'uovo
- 30g di burro
- 10 cl di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta (4)
- Fonduta (3)
- Fonduta
- Vol-au-vent Alla Valdostana

Fonduta Ranieri

Antipasto a base di ricotta di pecora

Ricetta

Tritare bene tutti i formaggi.
Mettere a fuoco (a bagnomaria) il burro (un cucchiaio) con due cucchiai di farina. Far sciogliere, aggiungere un po' di latte. Quando comincia ad addensarsi (come nella besciamella) aggiungere tutto il latte, far prendere il bollore e versare il formaggio.
Girare col cucchiaio di legno (il fuoco deve essere molto basso). Quando il composto comincia a filare, alzare la fiamma e mescolare molto vivacemente.
Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli (lasciare un po' di tempo tra un tuorlo e l'altro) e un po' di pepe. Risulterà una crema un po' granulare.
Servire con tartufi di Ateleta (a piacere, insieme al pepe, aggiungere la cannella).

Ingredienti per 4 persone

- 100g di ricotta di pecora
- 100g di formaggio pecorino freschissimo
- 100g di formaggio pecorino semistagionato grattugiato
- 100g di formaggio scamorza fresca
- 3 uova
- 1 pizzico di cannella
- 100g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 200g di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Zucca
- Cannoli Di Pecorino Romano Con Caciotta
- Torta Pasqualina (5)
- Sformato Di Zucca Al Limone (2)
- Torta Di Erbette E Carciofi

Fonduta Valdostana

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliare la fontina a dadini, coprirli di latte e far macerare 2 ore. In un pentolino d'acciaio inox a fondo smussato sciogliere a bagnomaria il burro e unire la fontina mescolando metodicamente con una frusta finché il formaggio sarà filante.
Alzare la fiamma e mescolare sempre più rapidamente.
Amalgamare ad uno ad uno i tuorli e mescolare finché il formaggio sarà completamente fuso. Se necessario, per raggiungere la giusta cremosità, aggiungere 1 tuorlo o 2.
Versare nei piatti, grattugiarvi il tartufo e rifinire con fette di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio fontina
- 200g di latte intero
- 20g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- pane tostato in fettine
- tartufo bianco d'alba

Varianti

- Fonduta Valdostana (2)

Ricette simili

- Fondua
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Crostini Con Fonduta
- Fonduta Piemontese
- Crostoni Di Bosco

Fonduta Valdostana (2)

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Far macerare per 1 notte 500 g di fontina in 100 cl di latte, passare il tutto a fiamma dolce con 80 g di burro e 4 tuorli, rimestando in continuazione. Dapprima il formaggio si raggrumerà e poi diverrà una crema liscia.

Salare e pepare.

Guarnire con una grattugiata di tartufo bianco e servire con crostini di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di formaggio fontina
- 100 cl di latte
- 80g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- per guarnire:
- 1 grattugiata di tartufo bianco
- per servire:
- alcuni di crostini di pane tostato

Varianti

- Fonduta Valdostana

Ricette simili

- Fondua
- Crostini Con Fonduta
- Fonduta Piemontese
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba
- Crostoni Di Bosco

Formaggio Ai Fiori Di Glicine

Antipasto a base di fiori di glicine

Ricetta

Consigliato in apertura del pasto. Ideali per questa ricetta sono formaggi di pecora o di capra non troppo consistenti, leggermente grumosi e poco cremosi. Preparazione: mantecare il formaggio e il miele, salare e pepare, miscelare i fiori di glicine, riservando i migliori per la decorazione: servire su piccole foglie di lattuga. Disporre le due diverse qualità di formaggio, separate, sullo stesso piatto aerandole con l'aiuto di una forchetta.

Sistemare sopra mezze noci conservate nel miele d'acacia insieme ad un poco del loro miele e spolverizzare il tutto con pepe macinato grossolanamente.

Ingredienti per 4 persone

- latte cagliato (o formaggio fresco con sapore delicato)
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- fiori di glicine
- poco di pepe bianco
- sale
- noci

Ricette simili

- Caprino Del Barbagianni
- Frittelle Di Fiori D'acacia
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele
- Stuzzichini In Agrodolce
- Cartellate (3)

Formaggio Al Limone

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Sbattete tre tuorli con lo zucchero, aggiungetevi il formaggio e mettete il tutto nel frullatore.
Aggiungete ora la panna fresca e frullate ancora.
Montate a neve i tre albumi con un pizzico di sale e incorporateli all'impasto.
Raschiate la buccia dei limoni ben lavata e unite anche questa.
Ponete il formaggio così ottenuto in frigo per almeno tre ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di formaggio bianco
- 100g di zucchero
- 150g di panna fresca
- 3 uova
- 2 limoni
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Quiche Ai Porri
- Sfogliatine Golose (2)
- Gelato Salato
- Pasticcio Di Zucchine

Formaggio All'arancia

Antipasto a base di formaggio fresco

Ricetta

Condire il formaggio tagliato a fettine o mescolato come una crema e decorare con insalata riccia bianca e indivia.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio fresco
- scorza di limone grattugiata
- scorza d'arancia grattugiata
- peperoncino fresco tritato
- sale alle erbe
- foglie di insalata

Ricette simili

- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Prosciutto Crudo Alla Melagrana
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Stuzzichini In Agrodolce
- Bastoncini Al Prosciutto

Formaggio Alle Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Fate grigliare 4 fette di formaggio di capra, ponendole preferibilmente su carta d'alluminio unta con olio. Adagiatele su un letto di insalata e cospargetele con 30 g di noci tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di formaggio di capra
- olio d'oliva
- insalata
- 30g di noci tritate

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti (4)
- Stuzzichini In Agrodolce
- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola

Formaggio Fritto

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Scaldare l'olio con l'aglio.
Unire il formaggio a fette e farlo imbiondire da tutte le parti.
Adagiare le fette su un piatto e spolverizzarle con l'origano e con il pepe, condire con il fondo di cottura e tenere in caldo.
Versare l'aceto nella padella, farlo ridurre e versarlo sul formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio provolone fresco
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 1 pizzico di origano
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Formaggio Fritto (2)
- Formaggio Fritto (4)
- Formaggio Fritto Con Bastoncelli

Ricette simili

- Melanzane Sott'olio
- Carote A Scapece (2)
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Insalata Fantasia (3)
- Caciocavallo Fritto

Formaggio Fritto (2)

Antipasto a base di formaggio magro

Ricetta

Passate il formaggio nella farina. Quindi fatelo friggere in una padella con del burro bollente. A parte fate friggere le uova in una padella sempre con del burro ben caldo.
Servite uova e formaggio tutto insieme.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio magro tagliato a fette
- 150g di burro
- 4 uova
- 2 manciate di farina gialla fine

Varianti

- Formaggio Fritto
- Formaggio Fritto (4)
- Formaggio Fritto Con Bastoncelli

Ricette simili

- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Sandwiches
- Canapè Dello Chef
- Anello Sopraffino Alla Zucca

Formaggio Fritto (4)

Antipasto a base di formaggio montasio

Ricetta

Togliere la crosta al formaggio e passarlo nella farina finché ne sia ricoperto. Far fondere 30 g di burro; pulire la cipolla, tagliarla a rondelle e appena il burro è caldo tuffarvele e farle appassire lentamente aggiustando di sale e pepe. In un'altra padella fondere il burro rimasto e friggervi le fette di formaggio a fuoco vivace da entrambi i lati evitando che si sciolga. Disporre le fette nei piatti e ricoprirle con la cipolla.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di formaggio montasio dop (fette da 100 g)
- farina di mais fine
- 1 cipolla grande
- 100g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Formaggio Fritto
- Formaggio Fritto (2)
- Formaggio Fritto Con Bastoncelli

Ricette simili

- Quiche Lorraine (3)
- Terrina Di Lattuga
- Tortini Di Zucchine
- Schlutzer Tirolesi
- Fritto Misto Di Formaggio

Formaggio Fritto Con Bastoncelli

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Scaldare l'olio con l'aglio.
Unire il formaggio a fette e farlo imbiondire da tutte le parti.
Adagiare le fette su un piatto e spolverizzarle con l'origano e con il pepe, condire con il fondo di cottura e tenere in caldo.
Versare l'aceto nella padella, farlo ridurre e versarlo sul formaggio.
Servire con un contorno di bastoncelli dorati in padella o cotti in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio provolone fresco
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 1 pizzico di origano
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- 1 confezione di bastoncelli (bastoncelli findus)

Ricette simili

- Formaggio Fritto
- Melanzane Sott'olio
- Carote A Scapece (2)
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Insalata Fantasia (3)

French Toast

Antipasto a base di uovo

Ricetta

Sbattete un uovo con una cucchiaiata rasa di zucchero, abbondante cannella ed un po' di latte, in modo da formare una bella pastella.
Mettete nell'uovo due fette di pancarré, badando che si impregnino bene (devono assorbirlo quasi tutto!), dopodichè friggerle per benino.

Ingredienti per 1 persona

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- abbondante di cannella
- poco di latte
- 2 fette di pancarré

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (3)
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Crostoni Alla Russa
- Toast Di Rognone
- Spiedini Ai Peperoni

Fresa Abbrustolita

Antipasto a base di fresa

Ricetta

La 'fresa' è una focaccia di farina integrale cotta nuovamente in forno.
Fate biscottare in forno o sulla brace, condite con olio d'oliva e cospargete di peperoncino piccante macinato grossolanamente.

Ingredienti per 4 persone

- fresa (focaccia di farina integrale)
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino piccante macinato

Ricette simili

- Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita
- Pitta Di Granturco
- Focaccia Di Patate (4)
- Olive Schiacciate
- Alivi Fritte

Freselle Calabresi Con Il Pomodoro

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Ammorbidire le freselle con acqua e aceto e condirle con pomodori a pezzetti, olio, sale e foglie di basilico.

Ingredienti per 4 persone

- freselle calabresi
- aceto di vino
- pomodori
- olio d'oliva
- sale
- foglie di basilico

Ricette simili

- Frisa Cunzata
- Panzanella (9)
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Antipasto Di Peperoni
- Panzanella Toscana

Fricassea Di Mare

Antipasto a base di frutti di mare

Ricetta

In una padella fate stufare la cipolla e gli aromi con olio extra vergine di oliva e vino bianco.
Unite i frutti di mare a fuoco vivissimo, dopo pochi minuti spegnete il fuoco, togliete i frutti e scolate il fondo di cottura.
Rimettete tutto insieme e riscaldate sino a bollore.
Spegnete e aggiungete i tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone, sale e abbondante pepe bianco.
Amalgamate e servite caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di frutti di mare (ostriche, vongole veraci, cozze, datteri, tartufi di mare)
- 4 scalogni
- timo
- maggiorana
- origano
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 di limone
- abbondante di pepe bianco

Ricette simili

- Crostini Di Mare Alla Portofino
- Antipasto Ai Frutti Di Mare
- Crepes Di Gianni
- Frutti Di Mare Pasticciati
- Insalata Ai Frutti Di Mare

Fricieu

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattete i tuorli in una terrina, aggiungete il latte, dopodichè incorporate la farina delicatamente e il lievito naturale, infine salate.
Amalgamate con cura onde ottenere una pasta liscia e morbida. Se è il caso, aggiungete altro latte.
Lasciate riposare per un po', poi unite al composto gli albumi montati a neve: ottenete così una pastella che prenderete a cucchiaiate e getterete nell'olio bollente. Quando le frittelle hanno raggiunto la doratura da entrambe le parti, estraetele con una schiumarola e depositatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio eccedente. La casseruola della frittura deve avere i bordi alti e di piccolo diametro onde cuocervi soltanto tre o quattro frittelle per volta.
Servite i fricieu caldi in apertura di pasto. E' un piatto di facile e veloce esecuzione che d'inverno le mamme preparavano per la merenda dei figli nelle grandi occasioni. In questo caso i fricieu venivano abbondantemente cosparsi di zucchero e alcune volte le cuoche aggiungevano alla pastella pezzettini di mela. Vino consigliato: Roero Arneis.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina di grano 00
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di lievito naturale
- sale
- per friggere:
- olio di semi di arachidi

Ricette simili

- Frittelle Delle Langhe
- Pane Al Sesamo
- Palitos De Yuca
- Burro Di Arachidi Personalizzato
- Pitta Di Granturco

Frico Carnico

Antipasto a base di montasio

Ricetta

Scalda il tegamino sopra la piastra e non a fuoco vivo. Quando è ben caldo versa a pioggia 100 g di montasio stagionato almeno 16 mesi e lascialo sciogliere lentamente, con una forchetta premere sopra il frico giralo dall'altra parte ed elimina la parte grassa. Gira e rigira per 10 minuti facendo attenzione che non diventi rosso. Se lo modelli sopra un bicchiere capovolto assumerà la forma di un cestino. Quando sarà freddo, se è stato fatto bene, risulterà friabile.

Ingredienti per 2 persone

- 100g di formaggio montasio stagionato 16 mesi

Ricette simili

- Formaggio Fritto (4)
- Tortini Di Zucchine
- Caciocavallo Con Pane Carasau E Miele
- Carpaccio Tirolese
- Bruschetta Con Anelli Di Cipolla E Pecorino

Frisa Cunzata

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Bagnate in acqua le freselle, sistematele nei piatti individuali, mettetevi sopra olive nere, basilico spezzettato, sale e origano e irrorate con olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 4 persone

- alcune di freselle di pane integrale
- olio d'oliva extra-vergine
- basilico
- origano
- olive nere
- sale

Ricette simili

- Olive Fritte
- Crostini Al Tonno
- Pomodorini Ripieni (2)
- Crostini Saporiti (2)
- Panzanella

Frisedde

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Tagliate orizzontalmente le ciambelle e fate dorare le quattro parti al forno.
Ritirate, tagliate a metà il pomodoro e strofinatelo con forza sulla superficie delle ciambelle in modo che diventino rosse.
Cospargete di capperi e versate due giri d'olio a filo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 ciambelle di pane
- 1 pomodoro rosso grande
- 40g di capperi sott'olio piccoli
- olio al peperoncino

Ricette simili

- Pane E... Fantasia
- Teglia Gratinata
- Alivi Chini
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Friselle

Antipasto a base di farina integrale

Ricetta

Sciogliere il lievito in acqua tiepida col sale; unirli a 200 g di farina e preparare un panetto morbido. Farlo riposare coperto al caldo per 30 minuti. Disporre sulla spianatoia 800 g di farina con al centro poca acqua tiepida; impastare bene incorporando il panetto lievitato.
Ricavare dei rotoli spessi 2 cm e lunghi 20 dando loro forma di ciambella. Farli lievitare per 2 ore (devono raddoppiare di volume). Infornarli a 200 gradi per 20-30 minuti. Dividerli a metà in senso orizzontale e rimetterli a biscottare in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina integrale
- 50g di lievito di birra
- acqua
- 1 presa di sale

Varianti

- Friselle Pomodoro E Origano

Ricette simili

- Pane Nero
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Di Segale (2)
- Focaccine Integrali

Friselle Pomodoro E Origano

Antipasto a base di pomodori perini

Ricetta

Far ammorbidire le friselle nell'acqua per 1-2 minuti; sgocciolarle e disporle in un piatto. Ricoprirle di pomodori spremuti e strofinati sopra al momento.
Cospargere con un pizzico di sale ed origano molto profumato.
Irrorare con olio e far riposare un po' prima di mangiare.

Ingredienti per 4 persone

- friselle grandi (o friselle piccole)
- pomodori perini maturi
- 1 pizzico di sale marino
- origano
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Crostata Bianca E Rossa
- Zucchine Alle Olive
- Pomodori Secchi Sott'olio (2)
- Panzanella
- Panzanella (8)

Frittata Al Tartufo Nero

Antipasto a base di tartufi neri

Ricetta

Battere in una terrina le uova, condirle con sale ed un pizzico di pepe, unire il tartufo e mescolare bene.
Scaldare in una padella l'olio e versarvi il contenuto della terrina.
Muovere continuamente la padella per evitare che le uova si attacchino, quando la parte inferiore si sarà rappresa, rigirare la frittata. Porre di nuovo la padella sul fuoco, spruzzare con un poco di vino e portare a cottura.
Servire ben calda.

Ingredienti per 6 persone

- 9 uova
- 100g di tartufi a fettine o in paté
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 pizzico di pepe
- poco di vino bianco

Ricette simili

- Crostini Al Tartufo Nero
- Fricassea Di Mare
- Pomodorini Ripieni (2)
- Crostini Ai Tartufi Neri
- Antipasto Rustico

Frittata Dolce

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero il burro ammorbidito, il pizzico di cannella, il sale, la panna e la buccia di limone grattugiata; sbattere e unire le chiare d'uovo.
Scaldare il burro, versare dentro il composto, dargli la forma di frittata e cuocere.
Servire dopo aver bagnato con un poco di liquore e cosparso con un velo di zucchero.

Ingredienti per 2 persone

- 3 uova
- 50g di zucchero
- 12 cl di panna liquida
- burro
- 1 pizzico di cannella
- 1 limone (scorza)
- liquore dolce

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Sformato Di Zucca Al Limone
- Pane Con Il Burro Alla Paprica

Frittella Polacca

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Prima fate il ripieno mescolando tutti gli ingredienti fino a formare una crema. Per le frittelle, mettete la farina in una scodella larga. Aggiungetevi tre tuorli d'uovo, latte, acqua, olio e noce moscata e mescolate insieme. In una scodella separata, sbattete il bianco delle uova con il sale.

Scaldate una padella e ungetela di olio. Versatevi la pasta e cuocete per 1-2 minuti circa.

Mettete poi un po' di ripieno e piegate.

Ingredienti per 4 persone

- per l'impasto:
- 225g di farina
- 4 uova
- 30 cl di latte
- 30 cl di acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce moscata
- 1 cucchiaio di sale
- 25g di burro
- per il ripieno:
- 250g di formaggio a scaglie
- 25g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- zucchero
- 1 cucchiaio di essenza di vaniglia

Ricette simili

- Paté Di Salmone (3)
- Torta Di Asparagi (3)
- Roulade Al Mascarpone
- Panini Al Latte Fantasia
- Crostata Alla Valdostana

Frittelle Al Bacon

Antipasto a base di bacon

Ricetta

Preparate la pasta per bignè e tenetela da parte. In poco burro fate dorare le fette di bacon fino a renderle croccanti, poi tritatele e mescolate con il prezzemolo, un pizzico di pepe, una puntina di senape.
Incorporate questo composto alla pasta per bignè.
Formate tante piccole palline e friggetele in abbondante olio caldo per pochi minuti. Le frittelle devono risultare ben gonfie e dorate. Servitele ben calde

Ingredienti per 4 persone

- pasta per bignè
- 3 fette di bacon
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- poco di burro
- abbondante di olio d'oliva
- 1 puntina di senape
- 1 pizzico di pepe nero

Ricette simili

- Gougere Al Formaggio
- Tramezzini Millecolori
- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel
- Torta Di Carciofi (2)
- Bignè Al Formaggio

Frittelle Al Camembert

Antipasto a base di formaggio camembert

Ricetta

Tagliate il camembert in otto parti uguali.
Grattugiate la mollica del pane.
Sbattete le uova.
Mescolate la farina al peperoncino di caienna.
Passate ogni porzione di camembert prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.
Scaldate abbondante olio in una friggitrice o in una padella finché non raggiunge il calore giusto per friggere (provate a immergere un pezzettino di pane: deve venire immediatamente a galla e dorarsi in un minuto).
Fate friggere le porzioni di camembert finché siano ben dorate (circa un minuto) e asciugatele con carta assorbente.
Lavate le mele, tagliatele in quarti e disponetele tra le frittelle sul piatto da portate.Le frittelle devono essere servite ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1 formaggio camembert
- 2 cucchiai di farina
- 2 uova
- 50g di mollica di pane secco
- 1 pizzico di peperoncino di caienna
- olio per friggere
- 2 mele

Ricette simili

- Maryland Crab Cakes
- Crocchette Di Granchio (2)
- Crocchette Di Mais
- Crostata Piccante Al Formaggio
- Crostoni Al Paté Di Olive Nere

Frittelle Alla Cannella

Antipasto a base di cannella

Ricetta

Sciacquare l'uvetta, trasferirla in una tazza e irrorarla con il rum.
Scaldare il latte e appena bolle unire lo zucchero, mescolare e aggiungere il riso, poi far cuocere per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, sino a quando il latte non sarà, stato assorbito e il riso non risulterà asciutto.
Spegnere e unirvi la scorza grattugiata di mezzo limone, la farina e il lievito setacciati, mescolare e incorporare le uova e l'uvetta con il rum. In una pentola far scaldare abbondante olio d'arachidi. Appena e caldo mettere a cuocere il composto di riso a cucchiaiate.
Regolare la temperatura in modo che le frittelle non diventino troppo scure. Appena risultano dorate da una parte girarle e terminare la cottura. Quando saranno cotte scolarle e poggiarle su carta assorbente, spolverizzare con cannella in polvere e zucchero a velo.
Accompagnare con la salsa di fragola fatta così: in tegame mettere la marmellata (anzi la confettura) con 2 cucchiaiate di acqua e 2 di liquore all'arancia, fare scaldare la salsa e metterla in coppette in modo che ogni persona possa servirsi a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di riso
- 70 cl di latte
- 1 limone
- 20g di burro
- 50g di zucchero semolato
- 40g di farina bianca
- 2 cucchiai di rum
- 50g di uvetta sultanina
- olio di semi
- 3 uova
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- zucchero a velo
- cannella in polvere
- 250g di marmellata di fragole
- curacao (o altro liquore all'arancia)

Ricette simili

- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Frittelle Della Nonna
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Frittelle Di Polenta
- Involtini Di Caffè

Frittelle Del Sole

Antipasto a base di mais al naturale

Ricetta

Eliminate dal mais il liquido di conservazione. In una insalatiera, battete le due uova con un po' di sale.
Unite, continuando a mescolare con una forchetta, il parmigiano grattugiato, la farina bianca e il timo tritato.
Aggiungete il mais e lasciare riposare per 2 o 3 minuti. In una padella antiaderente mettere un filo d'olio.
Versate il composto a cucchiaiate nell'olio formando frittelle di circa 5 cm di diametro. Fatele cuocere dai due lati e, appena cotte, appoggiatele su carta assorbente per farle asciugare.
Guarnire con un pomodorino tagliato in due e un ciuffo di menta fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mais al naturale
- 2 uova intere
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 rametto di timo
- olio d'oliva
- alcuni di pomodorini
- 1 ciuffo di menta
- sale

Ricette simili

- Crocchette Di Polenta
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Crocchette Al Salmone
- Torta Di Pomodori (2)
- Terrina Di Lattuga

Frittelle Della Nonna

Antipasto a base di uvetta sultanina

Ricetta

Ammorbidire l'uvetta sultanina per 20 minuti in acqua tiepida, asciugarla e unirla al rum.
Sbattere le uova, unire lo zucchero, il sale, la farina e l'uva scolata.
Aggiungere il burro fuso, il latte e il lievito.
Versare il composto a cucchiai nell'olio bollente e friggere le frittelle. Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 3 uova
- 200g di uvetta sultanina
- 4 cucchiai di zucchero
- 80g di burro
- 2 bicchieri di latte
- 1 bustina di lievito
- sale
- 1 bicchierino di rum
- olio d'oliva
- zucchero a velo

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Frittelle Di Polenta
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Involtini Di Caffè
- Calcioni Di Ascoli

Frittelle Delle Langhe

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattete i tuorli in una terrina, aggiungete il latte, dopodichè incorporate la farina delicatamente e il lievito naturale, infine salate.
Amalgamate con cura onde ottenere una pasta liscia e morbida. Se è il caso, aggiungete altro latte.
Lasciate riposare per un po', poi unite al composto gli albumi montati a neve: ottenete così una pastella che prenderete a cucchiaiate e getterete nell'olio bollente. Quando le frittelle hanno raggiunto la doratura da entrambe le parti, estraetele con una schiumarola e depositatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio eccedente. La casseruola della frittura deve avere i bordi alti e di piccolo diametro onde cuocervi soltanto tre o quattro frittelle per volta.
Servite i fricieu caldi in apertura di pasto. E' un piatto di facile e veloce esecuzione che d'inverno le mamme preparavano per la merenda dei figli nelle grandi occasioni. In questo caso i fricieu venivano abbondantemente cosparsi di zucchero e alcune volte le cuoche aggiungevano alla pastella pezzettini di mela. Vino consigliato: Roero Arneis.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina di grano 00
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di lievito naturale
- sale
- per friggere:
- olio di semi di arachidi

Ricette simili

- Fricieu
- Pane Al Sesamo
- Palitos De Yuca
- Burro Di Arachidi Personalizzato
- Pitta Di Granturco

Frittelle Di Arance (2)

Antipasto a base di arance

Ricetta

Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a fettine e spolverizzarle di zucchero.
Preparare una pastella con le uova sbattute, la farina diluita con il latte, il brandy e un albume montato a neve Immergere nella pastella le fettine di arancia, friggerle in olio bollente, spolverizzarle di zucchero e servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 arance
- 2 uova
- 100g di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 cucchiai di brandy
- olio d'oliva
- zucchero

Ricette simili

- Delizia Di Patate E Spinaci
- Crepes Alle Erbe
- Frittelle Della Nonna
- Frittelle Di Fiori D'acacia
- Panini Rigonfi Al Vapore

Frittelle Di Bietola

Antipasto a base di bietola

Ricetta

Dopo aver lavato e strizzato accuratamente la bietola, la si trita finemente.
Preparare un trito di maggiorana ed aggiungerlo alla bietola, con il formaggio e il sale.
Amalgamare la farina con la birra e lasciare riposare per circa due ore. Dopodichè si aggiunge al precedente composto. A questo punto si può passare alla frittura delle frittelle.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di bietola
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 200g di farina bianca
- alcune foglie di maggiorana
- birra
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Frittelle Di Borraggine
- Gattafuin
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Torta Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Carciofi

Frittelle Di Borraggine

Antipasto a base di borraggine

Ricetta

Dopo aver lavato e strizzato accuratamente la borraggine la si trita finemente.
Preparare un trito di maggiorana ed aggiungerlo alla borraggine, con il formaggio e il sale.
Amalgamare la farina con la birra e lasciare riposare per circa due ore. Dopodichè si aggiunge al precedente composto. A questo punto si può passare alla frittura delle frittelle.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di borraggine
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 200g di farina bianca
- alcune foglie di maggiorana
- birra
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Frittelle Di Bietola
- Gattafuin
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Torta Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Carciofi

Frittelle Di Emmenthal

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Rompete le uova separando i bianchi dai tuorli.
Sbattete i tuorli finché non formano una crema liscia e chiara.
Aggiungete il sale ai bianchi e montateli a neve.
Grattugiate il formaggio.
Fate fondere il burro in una casseruola. incorporatevi la farina.
Mescolate per due minuti a fuoco lento senza lasciare dorare, poi diluite con 2,5 dl di acqua mescolando costantemente.
Fate bollire e continuate a mescolare fino a quando la preparazione risulta densa e liscia.
Togliete dal fuoco.
Fate scaldare l'olio a 180 gradi.
Incorporate il formaggio grattugiato al composto. Quando è fuso aggiungetevi i tuorli, mescolate e incorporate i bianchi montati a neve.
Mescolate ancora delicatamente.
Prelevate il composto di formaggio con un cucchiaio. Fatene cadere tre o quattro cucchiaiate nell'olio caldo.
Rigirate a metà cottura con una schiumarola. Quando le frittelle sono gonfie e dorate, sgocciolatele e adagiatele su carta assorbente.
Procedete allo stesso modo con il resto della pasta.
Servite le frittelle calde. Vino consigliato: Teroldego Rosé.

Ingredienti per 4 persone

- olio per friggere
- 6 cucchiai di farina
- 50g di burro
- 3 uova
- 200g di formaggio emmenthal

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Crocchette Ai Formaggi
- Canederli Di Formaggio
- Fagottini Di Carciofi
- Panzerotti Alla Romana

Frittelle Di Fiori D'acacia

Antipasto a base di fiori d'acacia

Ricetta

Munirsi di un paio di forbicione, di una scala e di un recipiente capace (stile insalatiera di plastica).
Andare a fare incetta di fiori d'acacia. Ricordarsi che le acacie sono notevolmente spinose, e che i fiori d'acacia sono anche il cibo preferito dalle api, che potrebbero non gradire la vostra competizione... Ma per le frittelle si affronta questo ed altro! Pulire i fiori d'acacia, eliminando soprattutto tutti gli insetti che vi abitano (alcune popolazioni africane mangiano le formiche, ma non le ho mai provate e non me la sento di consigliarvelo).
Preparare una pastella con 3 uova, 100 g di farina, 100 g di zucchero (assolutamente non vanigliato), tanto latte quanto basta per renderla piuttosto liquida ed un cucchiaino di lievito. Queste dosi bastano per un'insalatiera della capienza di un litro e mezzo piena di fiori puliti.
Mescolare i fiori alla pastella.
Friggere in abbondante olio caldo.

Ingredienti per 4 persone

- fiori d'acacia
- 3 uova
- 100g di farina
- 100g di zucchero
- latte
- olio d'oliva

Ricette simili

- Formaggio Ai Fiori Di Glicine
- Frittelle Di Fiori Di Sambuco
- Crespelle Rustiche Con Robiola E Miele
- Cartellate (3)
- Fiori Di Zucca Ripieni

Frittelle Di Fiori Di Sambuco

Antipasto a base di fiori di sambuco

Ricetta

Togliere i gambi più grossi alle infiorescenze del sambuco.
Montare gli albumi a neve. A parte, mescolare farina, zucchero, i tuorli ed il latte; quando avrete sciolto tutti i grumi, incorporate i bianchi, poi il lievito ed infine i fiori, mescolando con molta delicatezza. Fatene frittelline e friggetele bene; scolatele e mangiatele ancora calde!

Ingredienti per 4 persone

- 200 cl di fiori di sambuco
- 1 bicchiere di latte
- 100g di farina
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale
- molto di olio d'oliva

Ricette simili

- Frittelle Di Fiori D'acacia
- Frittelle Della Nonna
- Panini Rigonfi Al Vapore
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Fiori Di Zucca Fritti (5)

Frittelle Di Fiori E Zucchine

Antipasto a base di zucchine con il fiore

Ricetta

Preparare una pastella con la farina, il latte, le uova e il lievito.
Lasciare riposare per qualche minuto.
Togliere i fiori dalle zucchine e grattugiare queste ultime non troppo finemente, spezzettare i fiori con le mani e unire alla pastella.
Amalgamare bene.
Scaldare abbondante olio in una padella e versare il composto a cucchiaiate.
Scolare le frittelle su carta assorbente e servire subito ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di zucchine con il fiore
- 200g di farina
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 1g di lievito per torte salate
- olio d'oliva

Ricette simili

- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Biscotti Alla Salvia
- Muffins Al Prosciutto
- Cake Alle Zucchine
- Tartine Al Formaggio

Frittelle Di Formaggio (2)

Antipasto a base di formaggio fresco

Ricetta

Mescolate la farina, l'olio, il sale e lo zucchero in una casseruola. Mentre impastate, aggiungete un cucchiaio o due di acqua.
Lasciate riposare l'impasto ottenuto per una ora o due.
Tagliate il formaggio in striscioline. Una volta che la pasta si è condensata, arrotolatela fino a formare delle polpette di media larghezza. Poi, copritele interamente con le striscioline di formaggio. Cospargetele di farina e friggetele nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 1 tazza di olio d'oliva
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1000g di formaggio fresco

Ricette simili

- Tequenos
- Pirogi
- Involtini Di Tonno
- Spiedini All'ananas
- Enchiladas Poblanas

Frittelle Di Gianchetti

Antipasto a base di gianchetti

Ricetta

Sbattete le uova con il formaggio, il prezzemolo e il sale.
Lavate i gianchetti e puliteli da erbette e sassolini; scolateli molto bene e aggiungeteli al composto insieme alla farina mescolando delicatamente fino a formare un composto omogeneo.
Prendete una padella in ferro o antiaderente, scaldatela bene con abbondante olio e immergetevi i gianchetti a cucchiaiate. Quando le frittelle risulteranno ben dorate, fatele cuocere anche dall'altra parte. Quando risultano ben cotte adagiatele su della carta assorbente.
Potete servirle sia calde che fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gianchetti
- 2 uova
- 3 cucchiai di formaggio
- prezzemolo tritato
- farina bianca
- abbondante di olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Olive Ripiene Fritte
- Alici Sperone
- Sardele In Saor
- Sarde In Saor (3)
- Crespelle Ai Calamaretti

Frittelle Di Lattuga

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, poi mescolatelo con la farina setacciata.
Unite quindi le uova e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
Aggiungere poi le foglie di lattuga a listarelle, il basilico spezzettato, sale e pepe e mescolate bene.
Friggete a cucchiaiate il composto ottenuto in abbondante olio caldo, tamponate man mano le frittelle con carta assorbente e servitele subito ben calde. Delle lattughe, utilizzate solo le foglie più tenere, oppure private quelle più dure del torsolo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 100g di foglie di insalata lattuga
- 2 uova
- 15g di lievito di birra
- alcune foglie di basilico
- abbondante di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Pizza Margherita (6)
- Panzanella Toscana (3)
- Focaccia Di Patate

Frittelle Di Pancotto

Antipasto a base di pane casereccio

Ricetta

Sfregare le fette di pane con l'aglio, affogarle nel brodo caldo e cuocerle a fuoco basso. Quando prende bollore aggiungere conserva, maggiorana, sale, pepe e far cuocere 20 minuti.
Rifinire con formaggio e olio crudo. A freddo unire anice, scorza di limone e farina per rassodare. Ricavarne delle frittelle e friggerle nello strutto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100 cl di brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- maggiorana
- olio d'oliva extra-vergine
- formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- 1 limone (scorza)
- semi di anice
- farina
- strutto

Ricette simili

- Bruschetta Con Mazzancolle
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Bruschetta Con Lattuga
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)

Frittelle Di Polenta

Antipasto a base di polenta di mais

Ricetta

Sciacquate l'uvetta e mettetela a rinvenire nell'acqua tiepida.
Passate la polenta dal passaverdure montato con il disco più fine lasciandola cadere in una ciotola. Unitevi l'uovo sbattuto, la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, il rum e l'uvetta scolata e asciugata.
Mescolate bene fino ad ottenere un impasto uniforme che risulterà piuttosto denso.
Scaldate abbondante olio d'arachidi nella padella e, quando è ben caldo, versatevi il composto a cucchiaiate (la misura giusta è un cucchiaino da tè colmo) e scolatele non appena saranno bionde. Adagiatele su un doppio foglio di carta da cucina e, quando si sono un po' intiepidite, rotolatele nello zucchero semolato. Per servirle accomodatele a cupola su un piatto rivestito di carta pizzo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polenta di mais fredda
- 1 uovo intero
- 3 cucchiai di farina bianca
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiai di rum
- 3 cucchiai di zucchero
- 100g di uvetta sultanina
- per rivestire le frittelle:
- abbondante di olio d'arachidi
- zucchero semolato

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Frittelle Della Nonna
- Panini Al Latte Fantasia
- Panini Di Mais
- Frittelle Di Riso Alla Pavese

Frittelle Di Ricotta (2)

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mescolate bene ricotta, farina, uova, formaggio; insaporite con prezzemolo tritato, noce moscata e sale.
Fate con l'impasto delle piccole polpette schiacciate, lasciatele riposare al fresco e friggetele nell'olio d'oliva ben caldo

Ingredienti per 4 persone

- 250g di ricotta
- 2 uova
- 40g di farina
- 60g di formaggio grattugiato
- noce moscata
- sale
- prezzemolo
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crepes Agli Asparagi
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Roulade Al Mascarpone
- Panzerotti Alla Meridionale
- Soufflé Ai Carciofi

Frittelle Di Riso Alla Pavese

Antipasto a base di riso

Ricetta

Riunite in una casseruola il latte, il riso, la vaniglia e un pizzico di sale.
Fate bollire e cuocete a fiamma dolce finché il riso avrà assorbito il liquido.
Levate dal fuoco ed eliminate la vaniglia.
Stemperate il lievito in poca acqua tiepida, mescolatelo al riso, coprite e fate riposare per 2 ore.
Pelate e tritate i pistacchi.
Battete le uova e mescolatele al riso con i pistacchi, il dolcificante, la farina, un cucchiaino di cannella e due pizzichi di noce moscata.
Coprite e fate lievitare 30 minuti.
Frullate le fragole con lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea.
Friggete il riso a cucchiaiate.
Sgocciolate le frittelle sulla carta assorbente. Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele ancora calde con la salsa di fragole a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di riso per dolci
- 50 cl di latte scremato
- 100g di farina
- 2 uova
- 70g di dolcificante per dolci
- 5g di lievito di birra
- 50g di pistacchi sgusciati
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 pizzichi di noce moscata
- 1 stecca di vaniglia
- zucchero a velo
- 200g di fragole
- 60g di zucchero
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Panini Al Latte Fantasia
- Pane Aromatico
- Frittelle Di Polenta

Frittelle Di Zafferano

Antipasto a base di zafferano

Ricetta

Sciogliete lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua tiepida e fate altrettanto con il lievito. Con i due liquidi diluite la farina, unite la mozzarella a dadini, un pizzico di sale. Il composto deve risultare fluido (se occorre aggiungete un po' d'acqua).
Lasciate riposare per circa un'ora. In una padella fate scaldare abbondante olio e con un mestolino versatevi un po' di pastella alla volta. Quando le frittelle sono ben dorate, toglietele, appoggiatele su una carta assorbente e poi disponetele su un piatto da portata. Servitele ben calde

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 45g di lievito di birra
- 1 bustina di zafferano
- mozzarella
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Panzerotti (2)
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Pizza Margherita (6)
- Pizzette Fritte Napoletane
- Calcioni Di Ascoli

Frittelle Di Zucca

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Tagliare la zucca a fettine sottili.
Preparare una pastella con la farina, l'uovo, una presa di sale e tanta birra quanta ne occorrerà per ottenere una crema fluida.
Passare le fette di zucca nella pastella e friggerle in abbondante olio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di zucca pulita
- 1 uovo
- 3 cucchiai di farina
- 1/2 cucchiaio di rafano grattugiato
- birra chiara
- 1 presa di sale
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Tartine Di Salame
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Crespelle Fritte
- Crespelle (5)
- Crostini Rustici

Frittelle In Topinambur Con Fonduta E Tartufi

Antipasto a base di tartufi

Ricetta

Cuocere i topinambur in acqua salata, scolare e passare al setaccio.
Lasciare intiepidire ed aggiungere la farina e le uova una alla volta, unire i bianchi d'uovo, la panna, sale e pepe e noce moscata.
Cuocere in padella con burro chiarificato; servire disponendo sul piatto un po' di fonduta, la frittella ricoperta di tartufo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di topinambur sbucciati
- 3 cucchiai di farina
- 3 uova intere
- 4 albumi d'uovo
- 3 cucchiai di panna
- sale
- pepe
- noce moscata
- 50g di tartufo bianco d'alba
- 4 cucchiai di fonduta

Ricette simili

- Fonduta Valdostana
- Fondua
- Paté Di Salmone (3)
- Paté Di Fegato
- Fonduta Con Tartufo Bianco D'alba

Frittelle Liguri Ai Ceci

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Almeno 8 ore prima della preparazione, sciogliere in un litro di acqua la farina di ceci mescolando energicamente con una frusta.
Aggiungere il sale e lasciare riposare.
Mettere il composto in una pentola capiente e portare a ebollizione sempre mescolando con un cucchiaio di legno. Dal momento in cui inizia ad addensarsi, continuare a cuocere per 15-20 minuti. Disporre dei piatti fondi su un tavolo e versarvi in ognuno 3 mestoli di composto.
Lasciare raffreddare completamente.
Staccare delicatamente le tortine di ceci dai piatti e tagliarle a listarelle (come le patatine fritte); in una padella di olio ben caldo, mettere le panisse e friggerle finché non siano ben dorate. Asciugarle su un foglio di carta assorbente e disporle in un piatto da portata aggiungendo poco sale. Le panisse vanno mangiate calde e sono ottime sia come antipasto che come contorno.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina di ceci
- 200 cl di acqua
- 2 cucchiaini di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Farinata (8)
- Farinata Alle Cipolle
- Farinata Ligure
- Farinata Di Ceci
- Farinata (10)

Frittelle Lucane

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, la foglia di alloro e l'olio d'oliva. Toglietela dal fuoco, versatevi le farine in una sola volta e mescolate con un cucchiaio di legno.
Rimettete sul fuoco e cuocete a fuoco basso per una decina di minuti, rimescolando a otto, in modo da passare sempre per il centro della casseruola. Quando il composto sarà liscio e compatto, togliete l'alloro, versatelo su un piatto largo leggermente bagnato o unto, livellatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a rombi e friggeteli in olio caldo. Appena le frittelle saranno dorate, scolatele su una carta assorbente, disponetele su un piatto, spolverizzatele con zucchero a velo e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 1 cucchiaio di semolino
- 50 cl di acqua
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- olio per friggere
- zucchero a velo

Ricette simili

- Sarde In Saor (3)
- Sardele In Saor
- Tortine Al Formaggio
- Kalitsounia Kritis (tortine Al Formaggio)
- Frittelle Di Gianchetti

Frittelle Ripiene

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Disporre su un marmo la farina a fontana, far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, e lavorare la farina aggiungendo un po' alla volta l'acqua con il lievito, e salare. Quando sarà diventata una massa compatta, fare delle palline di pasta e stenderle con un matterello, fino a formare cerchi di 5/6 cm di diametro, e 2 mm di spessore c. A. disporre su un lato del cerchio il ripieno, e ricoprire il tutto con l'altro lato del cerchio, facendo attenzione a, far combaciare i lembi, pressandoli in modo che non possa uscire il ripieno stesso. Disporre tutte le frittelle su un canovaccio in un luogo caldo, per 30 minuti circa. A questo punto in una pentola larga e bassa far riscaldare due dita d'olio, quando questo sarà alla massima temperatura cominciare ad immergere le frittelle, farle dorare su entrambi i lati facendo attenzione a non bruciarle. Metterle poi ad asciugare su della carta assorbente, e servire calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 15g di lievito
- 2 bicchieri di acqua
- 300g di prosciutto cotto
- 300g di mozzarella (o ricotta)
- sale
- pepe
- 50 cl di olio di semi

Varianti

- Frittelle Ripiene Alla Siciliana

Ricette simili

- Panzerotti
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Calzone
- Brioscine Rustiche
- Cornetti Farciti (2)

Frittelle Ripiene Alla Siciliana

Antipasto a base di uova

Ricetta

Setacciare la farina sulla spianatoia, mettere al centro le uova, un pizzico di sale, il burro, la buccia grattugiata del limone e il marsala; lavorare gli ingredienti, aggiungendo vino bianco in quantità sufficiente a ottenere un impasto omogeneo; avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare per almeno 30 minuti.
Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavare tanti dischi del diametro di 8-10 cm.
Dividere il formaggio a fettine.
Spennellare la metà dei dischi di pasta con l'albume battuto; adagiarvi al centro un poco di fettine di formaggio, spennellarlo con il liquore all'anice e spolverizzarlo con un poco di zucchero. Adagiarvi sopra un altro disco di pasta e premere i bordi per sigillare la pasta. Far friggere le frittelle in abbondante olio caldo finché saranno leggermente dorate; scolarle sopra un foglio di carta assorbente da cucina, cospargerle con lo zucchero rimasto, irrorarle con il miele caldo e servirle.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina (o semola)
- 300g di formaggio fresco di pecora
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 25g di burro (o strutto)
- vino bianco secco
- 1 bicchierino di liquore all'anice
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 200g di miele possibilmente amaro
- 1 pizzico di sale
- abbondante di olio di semi d'arachidi per friggere

Ricette simili

- Soffiato Di Semola
- Dolce Signora Seme
- Stuzzichini In Agrodolce
- Formaggio All'arancia
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia

Frittelli

Antipasto a base di cavolo

Ricetta

Tagliate il cavolo in piccoli pezzi, salateli e lasciateli riposare per circa 2 ore. Nel frattempo preparate una pastella con la farina, le uova, il sale, l'acqua ed un po' di vino bianco.
Immergete il cavolo nella pastella e friggete in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cavolo
- 3 uova
- 1000g di farina
- 75 cl di acqua
- sale
- olio d'oliva
- vino bianco

Ricette simili

- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Torta Rustica Di Cavoli
- Caramelle Di Olive E Wurstel
- Alici Marinate
- Tartine Alle Verdure

Frittini Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Grattugiare le patate (precedentemente pelate, lavate e asciugate), raccogliendo il passato in una ciotola. Incorporarvi il provolone grattugiato, la farina bianca setacciata, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Amalgamate alla perfezione gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo.
Mettere sul fuoco l'apposita padella dei fritti con abbondante olio e, appena sarà ben caldo ma non bollente, versatevi a cucchiaiate il composto di patate, lasciando cuocere e dorare perfettamente i 'frittini' da una parte e dall'altra. Quando risulteranno giustamente rosolati all'esterno e cotti all'interno, sollevarli dall'olio con un mestolo forato e appoggiarli su un piatto coperto con un doppio foglio di carta bianca da cucina, quindi sul piatto da portata caldo coperto con un tovagliolino; servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di formaggio provolone piccante
- 400g di patate
- 60g di farina bianca
- 2 uova
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Sformato Al Formaggio
- Mezzelune Alla Romana
- Casatiello
- Gourgère Al Provolone Piccante
- Fagottini Piccanti

Fritto Misto Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio provola

Ricetta

Preparate una salsa d'acciughe nel seguente modo.
Pulite i filetti d'acciughe, lavateli sotto il getto d'acqua corrente, diliscateli e riduceteli a pezzetti piccolissimi.
Lavorate in una terrina, con un cucchiaio di legno, il burro.
Continuate a mescolare finché diventerà cremoso.
Unite i filetti d'acciughe a pezzetti e lavorate il tutto.
Spolverizzate con pepe appena macinato, mescolate e passate al setaccio.
Lasciate riposare fino al momento di servire.
Tagliate a fette la provola e la mozzarella.
Battete due uova, salate leggermente.
Continuate a lavorare finché avrete amalgamato bene gli ingredienti, quindi lasciate riposare per qualche istante. Nel frattempo passate le fette di provola e di mozzarella, nel battuto d'uovo prima e nella farina poi. Con la ricotta fate tante palline e passatele nella farina.
Fate scaldare l'olio in una grossa pentola per fritti; quando sarà bollente versateci i formaggi panati. Fateli friggere e dorare per bene, scolateli e serviteli con burro d'acciuga a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 75g di filetti d'acciughe sotto sale
- 200g di burro
- 1 formaggio provola grande
- 1 mozzarella grande
- 200g di ricotta
- 5 uova
- 100g di farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Alla Napoletana
- Tortino Di Zucchine
- Tortine Ripiene (2)
- Melanzane Grigliate
- Pizza Rustica Ai Formaggi

Frollini Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Ponete in una terrina il burro ammorbidito, i formaggi grattugiati, il sale necessario, la paprica dolce e la panna e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.
Setacciate la farina bianca insieme al lievito sul piano di lavoro, unitevi il composto al burro e lavorate il tutto con le mani, sbriciolando continuamente l'impasto, fino a quando avrete consumato tutta la farina.
Impastate assieme le briciole fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.
Evitate di lavorarla troppo a lungo, poi raccoglietela a palla e lasciatela riposare in frigorifero per due ore, avvolta in un foglio di carta stagnola. Trascorso il tempo indicato stendete la pasta con il matterello sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere una sfoglia spessa circa mezzo centimetro.
Ricavate dalla pasta tanti frollini di forme diverse, usando delle fustelle sagomate, e allineateli sulla piastra del forno.
Spennellate la superficie dei frollini con il tuorlo d'uovo, cospargetene alcuni con il sesamo, altri con il cumino, i pistacchi tritati, il sale grosso o i semi di papavero e fateli cuocere nel forno caldo (200 gradi) per 10-15 minuti. --- CONSIGLI. I gustosi Frollini al formaggio, che potete realizzare nelle forme più varie, sono particolarmente buoni e fragranti se gustati appena tolti dal forno. Tuttavia potete servirli anche qualche ora dopo la cottura, riscaldandoli nel forno.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di burro
- 60g di formaggio sbrinz grattugiato
- 120g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1/2 tazza di panna
- sale
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 250g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 tuorli d'uovo
- farina per la spianatoia
- per guarnire:
- semi di papavero
- semi di sesamo
- cumino
- pistacchi tritati
- sale grosso

Ricette simili

- Salatini Sfiziosi
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Crostoni Al Formaggio
- Crocchette Renzo E Lucia

Frutti Di Mare Pasticciati

Antipasto a base di frutti di mare

Ricetta

Sgusciate i frutti di mare; pulite, infarinate e friggete i polipi; tagliate le melanzane a strisce, tenetele 1 ora sotto sale, strizzatele e friggetele.
Lessate le cipolline per metà cottura, scolatele, passatele nell'olio e raggiunta la cottura irroratele d'aceto, copritele di zucchero e friggetele.
Pulite i sedani, affettate i cuori e friggeteli; soffriggete in un po' d'olio una cipollina (che avete lasciato da parte) con un po' di prezzemolo tritato, pomodori pelati tagliati a pezzi e sale; lasciate cuocere per 20 minuti. Intanto rassodate le uova e lessate gli scampi. Infine disponete tutto quello che avete preparato in un piatto da portata.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di frutti di mare assortiti
- 200g di polipi piccoli
- 200g di scampi
- 200g di olive verdi
- 300g di pomodori maturi
- 4 uova
- 4 melanzane
- 4 sedani
- 1 cucchiaio di capperi
- 300g di cipolline
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aceto di vino
- zucchero

Ricette simili

- Crepes Di Gianni
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Verdure In Maionese

Funghetti, Carciofini E Olive

Antipasto a base di carciofini sott'olio

Ricetta

Lasciate sgocciolare la mozzarella e poi tagliatela a fette.
Tagliate le olive a fettine e i carciofini a pezzetti.
Accendete il forno a 250 gradi. Con un mattarello leggermente infarinato stendete la pasta per pizza.
Versate sopra la salsa di pomodoro distribuendola uniformemente su tutta la superficie della pasta.
Aggiungete in modo sparso la mozzarella, i funghi, i carciofini, le olive, l'origano, sale e pepe.
Infornate la pizza e lasciatela cuocere per venti minuti fino a quando la superficie è diventata dorata e croccante e la mozzarella si è completamente sciolta. Servitela caldissima. Vino consigliato: Squinzano.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- origano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 100g di olive nere
- 10 carciofini sott'olio
- 100g di funghetti sott'olio
- 350g di mozzarella
- 350g di salsa di pomodoro
- 450g di pasta per pizza

Ricette simili

- Pizzette Fantasia
- Paris Wurstel In Insalata
- Antipasto All'italiana (2)
- Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane
- Mezzelune Ripiene

Funghetti Marinati

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Scottare per qualche istante 500 g di champignon affettati in acqua salata e aceto. A parte preparare una salsetta mescolando 1/2 bicchiere d'olio d'oliva, il succo di un limone, 2 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato, 6 filetti d'acciughe e un cucchiaio di capperi, tutto tritato.
Versare la salsina sui funghi e condire con pepe appena macinato.
Mescolare e lasciare marinare per qualche ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di funghi champignon
- sale
- aceto di vino
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- 2 spicchi di aglio
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 6 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Panzerotti Di Mare
- Insalata Russa (2)
- Bruschette Piccanti
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)

Funghi All'aceto Balsamico

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Si inizia prendendo una scatola (o più) di funghi crema, non devono essere piccolini, ma con le cappelle di 5-6 cm di diametro, questo sia per la praticità che per l'effetto visivo che devono fare. Gli si leva il gambo (che può essere riutilizzato per i funghi trifolati) e li si lava per bene. Poi si prende dell'aglio (questo secondo i gusti, io per una decina di funghi ho usato mezzo spicchio) e del prezzemolo e li si trita finemente, poi li si mescola con dell'origano e del pane secco grattugiato e si aggiunge olio in modo da formare un impasto che non sia nè liquido nè troppo duro bensì spumoso. Con questo impasto si riempiono le cappelle dei funghi, infine si pone una scaglia di formaggio grana (o pecorino) sopra ogni fungo, in modo che durante la cottura questa fonda e ricopra l'impasto in modo da non farlo uscire. Si prende una pentola, gli si mettono dentro olio d'oliva ed aceto balsamico (anche questi due ingredienti vanno a gusti, io ho usato un cucchiaio e mezzo d'olio e mezzo cucchiaio di aceto), si pongono dentro le cappelle dei funghi rovesciate (ossia con la parte contenente l'impasto rivolta verso l'alto) e si aggiunge acqua fino ad arrivare a circa tre quarti delle cappelle (è importante non ricoprirle). Si pone ora la pentola con il coperchio semichiuso sul fuoco e si fa bollire a fuoco lento fino a far svaporare tutta l'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- funghi crema
- aglio
- prezzemolo
- formaggio grana (o formaggio pecorino)
- aceto di vino

Varianti

- Funghi All'aceto Balsamico (2)

Ricette simili

- Crostoni Di Bosco
- Bastoncini Al Prosciutto
- Bocconcini Con Uova Di Quaglia
- Crostoni Ai Funghi (2)
- Pagnotta Di Funghi Porcini

Funghi All'aceto Balsamico (2)

Antipasto a base di funghi freschi

Ricetta

Soffriggere delicatamente l'aglio nell'olio caldo per 1 o 2 minuti senza farlo dorare.
Aggiungere i funghi e cuocere per circa due minuti, mescolando di tanto in tanto.
Versare l'aceto balsamico e il vino e cuocere per altri due minuti.
Condire con sale e pepe e servire con crostini di pane di soia.

Ingredienti per 4 persone

- 7 cl di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio tritato
- 450g di funghi freschi a fettine
- 5 cl di aceto balsamico
- 5 cl di vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Funghi All'aceto Balsamico

Ricette simili

- Crema Di Ricotta Con Cipolle
- Storione E Salmone A Listarelle
- Funghetti Marinati
- Funghi Sott'olio (3)
- Funghi Sott'olio

Funghi Fritti

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Scegliete dei funghi con cappella abbastanza grande per avere fettine di una certa dimensione. Dopo averli rinfrescati nell'acqua, asciugateli con cura, passateli nella farina e gettateli nell'olio bollente facendoli poi asciugare con cura su una grossa carta gialla e spolverizzandoli di sale finissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 funghi porcini con cappella grande
- farina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Bruschetta Porcini E Melagrane
- Pagnotta Con Porcini
- Pagnotta Di Funghi Porcini
- Fritto Misto Di Formaggio

Funghi Sott'olio

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Lessare per circa 1/2 ora i funghi sbucciati, lavati e tagliati a fettine, in aceto di vino bianco diluito con acqua e leggermente salato; scolarli e farli asciugare per mezza giornata su un telo; condirli poi con olio, prezzemolo ed aglio tritati e conservarli in barattoli di vetro, coprendoli d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- funghi
- aceto di vino bianco
- acqua
- sale
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio

Varianti

- Funghi Sott'olio (2)
- Funghi Sott'olio (3)

Ricette simili

- Alici Marinate
- Funghi All'aceto Balsamico (2)
- Asparagi Sott'olio
- Funghetti Marinati
- Cozze All'agro

Funghi Sott'olio (2)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Scegliete funghi perfettamente sani e integri, mondateli e lavateli velocemente sotto acqua corrente; asciugate e tagliate a pezzi quelli più grossi, lasciando interi i funghi piccoli.
Portate a bollore l'aceto con 2 bicchieri di acqua, gli aromi e un pugno di sale e scottatevi i funghi per 4 minuti. Scolateli e asciugateli all'aria lasciandoli riposare per almeno un giorno, quindi disponeteli nei vasi insaporendo con gli aromi.
Ricoprite con l'olio e chiudete, poi fate sterilizzare per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di funghi
- aromi (timo, alloro, chiodi di garofano)
- 100 cl di aceto di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Funghi Sott'olio
- Funghi Sott'olio (3)

Ricette simili

- Cipolline Sott'olio
- Carciofini Sott'olio
- Alici Marinate
- Stuzzichini In Agrodolce
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon

Funghi Sott'olio (3)

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Utilizzate dei funghi piccoli e sodi, va bene qualunque tipo: chiodini, porcini, champignon, gallinacci ecc. Puliteli prima con un panno umido e poi sciacquateli velocemente e tagliateli a metà o al massimo in quattro parti.

Fate bollire l'aceto col vino, salate e gettatevi i funghi. Dopo 3-4 minuti scolateli e fateli asciugare. Dopo qualche ora riponeteli nei vasetti, coprendoli con l'olio ed aggiungendo fettine d'aglio e foglie d'alloro. Vanno gustati dopo un mese.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di funghi
- 2 bicchieri di vino bianco
- 50 cl di aceto di vino
- 8 foglie di alloro
- olio d'oliva
- aglio
- sale

Varianti

- Funghi Sott'olio
- Funghi Sott'olio (2)

Ricette simili

- Alici Marinate
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Cipolline Sott'olio
- Funghi All'aceto Balsamico (2)
- Stuzzichini In Agrodolce

Gallettine Al Formaggio

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate e pelate le patate. Passatele allo schiacciapatate e poi incorporatevi la farina e la metà del burro ammorbidito.
Lavorate bene il composto e con il matterello stendetelo a mezzo centimetro di altezza. In una ciotola lavorate il gorgonzola con il rimanente burro e i gherigli di noci tritati.
Ritagliate dalla pasta di patate tanti triangolini, copriteli con le sottilette tagliate nella stessa forma, spalmatele di gorgonzola, ricopritele con un altro triangolo sigillando bene i bordi.
Spennellate la superficie con il tuorlo.
Mettete in forno a 180 gradi per un quarto d'ora.
Spennellate ancora con l'uovo e decorate con un gheriglio di noce.
Passate in forno per 2 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di patate
- 150g di farina
- 100g di burro
- 80g di formaggio gorgonzola
- 60g di noci sgusciate
- 5 sottilette di formaggio
- 1 uovo

Ricette simili

- Torta Salata
- Mousse Di Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Tartine Di Noci
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi

Gamberetti Mimosa

Antipasto a base di gamberetti grigi

Ricetta

Fate bollire il court-bouillon e fatevi sobbollire adagio per circa 20 minuti i gamberetti.
Spegnete il fuoco e lasciate che i gamberetti si raffreddino nel court-bouillon; quindi scolateli ed eliminate, con molta pazienza, le corazze, tenendo da parte le minuscole code. Sistemateli in una terrina semifonda; conditeli con pochissimo sale, pepe macinato al momento ed un filo di olio d'oliva. Rimescolateli con delicatezza, e sistemateli allineati su un piatto di servizio.
Sbattete in una ciotola la senape francese con l'olio rimasto e il succo di limone e versate questa salsetta sui gamberetti.
Spezzettate i tuorli di uova sode, metteteli in un setaccio non troppo fine e, aiutandovi con una forchetta, fateli cadere a pioggia uniforme sulla superficie dei gamberetti; spolverizzate di prezzemolo tritato e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti grigi molto piccoli
- 175 cl di court-bouillon all'aceto di vino
- 2 tuorli di uova sode
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di senape francese
- 1 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente
- pochissimo di sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti E Carciofi
- Cocktail Di Scampi (2)
- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Storione Per Antipasto
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista

Gamberetti Verdi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Fate bollire tre quarti di acqua con il vino e una presa di sale. Gettatevi i gamberetti e cuoceteli 5 minuti dalla ripresa dell'ebollizione, poi scolateli. Nel frattempo mondate e lavate il prezzemolo e mettetelo nel mixer con i cetriolini, l'erba cipollina, l'acciuga, l'aceto, l'olio e un pizzico di sale.
Frullate fino ad ottenere una salsina omogenea e se necessario aggiungete ancora un pochino di olio.
Togliete la crosta al pancarré, tagliate le fette a metà per ottenere dei triangoli e fatele tostare.
Mescolate i gamberetti alla salsa, distribuite il composto sui crostini e servitene tre a testa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti sgusciati surgelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 manciata di prezzemolo
- 3 cetriolini sott'aceto
- 4 steli di erba cipollina
- 1 filetto d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 6 fette di pancarré
- sale

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Tartine Con Acciughe In Salsa
- Zucchine Marinate (2)

Gamberi Al Cocco

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Sgusciate i gamberi e cuoceteli al vapore per 5 minuti.
Scaldate l'olio in una padella e insaporitelo con lo zenzero tritato.
Unite i gamberi, il cocco a pezzi ed un pizzico di cumino.
Irrorate la preparazione con il vino bianco e lasciate evaporare su fuoco vivo. Dopo 5 minuti di cottura unite il peperone giallo a listarelle.
Fate insaporire per 2 minuti. mescolando in continuazione.
Togliete i gamberi dalla padella e metteteli sul piatto di portata.
Incorporate al fondo di cottura la salsa di soia e un pizzico di curry.
Mescolate e spegnete il fuoco.
Versate la salsa sui gamberetti e serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberi
- 2 peperoni gialli
- 100g di polpa di cocco
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- curry
- cumino in polvere
- salsa di soia
- 1/2 bicchierino di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Torta Rustica Arcobaleno
- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Prosciutto Alla Brace Glassato
- Insalata Di Gamberi Al Cocco
- Peperoni Sott'aceto (2)

Gamberi Con Frutti Tropicali

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

I gamberi devono essere sgusciati. Lavateli e fate bollire una casseruola di acqua leggermente salata. Gettatevi i gamberi e lasciate cuocere per cinque-otto minuti. Versateli in un passino e rinfrescateli sotto l'acqua fredda. Lasciateli sgocciolare.
Spremete il limone.
Mettete i gamberoni in un'insalatiera, salate se necessario, pepate, aggiungete il succo di limone e mescolate. In una ciotola emulsionate con una forchetta l'olio, con l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe.
Versate questa preparazione sui gamberi, mescolate e lasciate in frigorifero coperto fino al momento di portare in tavola.
Tagliate il melone a metà, eliminate i semi e tagliatelo a fette.
Tagliate a fette anche l'avocado.
Tagliate due fette di melone e due di avocado a cubetti. Prima di servire, sgocciolate i gamberi e distribuiteli sulla metà di un piatto di portata; adagiate sull'altra metà del piatto le fette di melone e di avocado.
Cospargete con i cubetti di frutta e servite. Vino consigliato: Piave Verduzzo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di erba cipollina
- pepe
- sale
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 melone
- 1 avocado
- 300g di gamberi

Ricette simili

- Tartine All'avocado
- Fazzoletti Al Melone
- Crema Di Avocado
- Bruschetta Uova E Asparagi
- Storione Affumicato In Salsa

Gattafuin

Antipasto a base di vino bianco

Ricetta

Lessare la verdura, scolarla e tritarla.
Fare un impasto con farina, olio, vino, sale.
Fare un ripieno con le uova, la maggiorana, la verdura ed il formaggio.
Fare dei grandi ravioli e friggerli in olio caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina bianca
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 500g di preboggion
- 2 uova
- 50g di formaggio grana grattugiato
- maggiorana
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Frittelle Di Borraggine
- Frittelle Di Bietola
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Di Carciofi

Gelato Salato

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Scaldare il formaggio e la panna a bagnomaria.
Salare pepare e cuocere a fuoco basso, montando con una frusta, finché il composto sarà sciolto è spumoso.
Passare al setaccio e far intiepidire.
Amalgamare il mascarpone, trasferire il composto nella gelatiera e preparare il gelato seguendo le istruzioni dell'apparecchio. Appena pronto trasferitelo nei piattini o in una coppa, contornatelo con il prosciutto, irroratelo con qualche goccia di aceto balsamico e servire con scaglie di formaggio grana.

Ingredienti per 4 persone

- 40 cl di panna fresca
- 100g di mascarpone
- 300g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe bianco
- per accompagnare:
- 12 fettine di prosciutto crudo
- alcune gocce di aceto balsamico invecchiato

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Stuzzichini Al Prosciutto
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame
- Tartellette Tartufate
- Asparagi La Valliere

Gherigli Di Noce Fritti

Antipasto a base di noci

Ricetta

Sgusciate con cura le noci e liberate i gherigli dal guscio facendo attenzione a non romperli. Successivamente, scaldate l'olio d'oliva in una padella antiaderente evitando di farlo bollire e friggete le noci mescolando con una paletta per circa 30 secondi. Levatele dal fuoco e disponetele su un piatto piano da portata cosparso di fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servitele subito calde e croccanti come stuzzichini. Suggerimento: potreste cospargere le noci con del sale fino e accompagnarle con un buon bicchiere di birra.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di noci
- olio d'oliva

Ricette simili

- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Formaggio Alle Noci
- Bagna Cauda Con Panna E Noci
- Bruschetta Con Salsa Di Noci
- Bruschetta Con Sedano E Mele

Giallini

Antipasto a base di maionese

Ricetta

Con uno stampino rotondo ricavate da ogni fetta di pane due o tre dischetti.
Tritate finemente i cetriolini e distribuite il composto un po' a piramide su ogni dischetto.
Ricoprite con la maionese e tenete al fresco. Gradevoli con gli aperitivi

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di pane a cassetta
- 1 tazza di maionese
- 5 cetriolini sott'aceto

Ricette simili

- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Stuzzichini Di Pesce
- Tartellette Di Pollo
- Barchette Fantasia
- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse

Giardiniera Sott'aceto (2)

Antipasto a base di carote

Ricetta

Pulite il cavolo, eliminate il torsolo e tagliatelo a pezzi.
Raschiate le carote e fatele a strisce, pulite le cipolline e mettete tutto in acqua e limone.
Pulite il sedano e i peperoni, lavateli e fateli a strisce.
Lavate i cetrioli e tagliateli a rondelle.
Fate bollire una pentola d'acqua e sale e lessatevi tutte le verdure per qualche minuto, poi scolatele e fatele asciugare.
Ponete in una pentola l'aceto, 100 cl d'acqua, sale, pepe, alloro, basilico e aglio e fate bollire. Intanto ponete le verdure nei vasetti e copritele col liquido filtrato, chiudete e conservate per un mese.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di carote
- 500g di sedano
- 500g di cipolline
- 500g di cavolfiore
- 2 cetrioli
- 2 peperoni
- 200 cl di aceto di vino
- 1 limone
- alcune foglie di alloro
- alcune foglie di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sottaceti All'inglese (2)
- Cipolline Sott'aceto (2)
- Panzanella Toscana (2)
- Cavolfiore Sott'aceto
- Peperoni Sott'aceto (2)

Girelle Di Pasta Sfoglia

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Su un piano da lavoro precedentemente cosparso di farina, stendete la pasta sfoglia servendovi di un matterello. Spalmatevi il formaggio lasciando liberi i margini e adagiate le fettine di prosciutto cotto.
Arrotolate quindi la pasta sfoglia farcita come se fosse un rollè e tagliatela a fette di circa 2 cm di spessore. Mettetele in una teglia unta di burro e cuocetele in forno caldo per circa 10-12 minuti. Servitele subito calde e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100g di prosciutto cotto tagliato a fettine
- 150g di formaggio cremoso
- burro

Ricette simili

- Sfogliata Al Grana
- Cannoncini Speciali
- Sfoglia Al Formaggio
- Triangolini Pasticciati
- Dartois Al Prosciutto

Girelle E Panini Al Formaggio

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Le dosi indicate servono per preparare 20 panini o altrettante girelle.
Setacciate la farina in una terrina, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e mettetevi il lievito di birra sbriciolato.
Bagnate il lievito con una miscela tiepida d'acqua e latte, fatelo sciogliere e cospargete il pre-impasto così ottenuto con un poco di farina. Fatelo lievitare coperto, in un luogo caldo, fino a quando sulla superficie si formeranno delle crepe (occorrono circa 15-20 minuti). A questo punto aggiungete l'uovo ed il sale necessario e lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Lasciate lievitare la pasta fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Nel frattempo preparate la farcitura: in una padella con poco burro fate rosolare la pancetta tritata finemente e la cipolla tagliata a brunoise, per 2-3 minuti, quindi lasciate raffreddare e unitevi il formaggio tagliato dadini, una macinata abbondante di pepe e le erbe.
Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare (60x30 cm) e spalmatevi sopra la farcia al formaggio, lasciando liberi i bordi lungo i lati lunghi.
Bagnate questi ultimi con un po' d'acqua, formate un rotolo e tagliatelo a fette spesse circa 3 cm. In una pirofila fate sciogliere il resto del burro, passatevi il bordo di ogni girella in modo che si unga leggermente, quindi mettetele tutte nel recipiente, leggermente distanziate fra loro, disponendole con il lato tagliato verso l'alto, e cospargetele con sale grosso.
Lasciate lievitare le girelle per mezz'ora, dopodichè fatele cuocere in forno a 220 gradi per 25 minuti. Per preparare i panini modellate la pasta a cilindro, tagliate quest'ultimo in 20 pezzi uguali e lavorate ciascuno di essi con il palmo della mano dandogli una forma tondeggiante.
Stendete ogni panetto con il matterello ricavando un disco di 10 cm di diametro.
Mettete al centro di ogni disco un poco della farcitura preparata e richiudete la pasta attorno al ripieno dandole la forma di un panino.
Mettete tutti i panini su una piastra da forno, distanziati l'uno dall'altro, copriteli con un canovaccio pulito e lasciateli lievitare in un luogo caldo fino a quando avranno raddoppiato il loro volume. Spennellateli infine col tuorlo d'uovo sbattuto, cospargeteli, a scelta, con sale grosso, semi di girasole, papavero o sesamo, e fateli cuocere in forno come indicato per le girelle.

Ingredienti per 10 persone

- 500g di farina integrale
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 uovo
- 12 cl di latte
- 12 cl di acqua
- 1 tuorlo d'uovo
- 80g di burro
- 2 cucchiai di sale grosso
- 2 cucchiai di semi di papavero
- 2 cucchiai di semi di girasole
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- sale
- pepe
- 120g di pancetta affumicata
- 60g di cipolle
- 160g di formaggio groviera
- pepe
- 2 cucchiai di erbe tritate (prezzemolo)

Ricette simili

- Frollini Al Formaggio
- Salatini Sfiziosi
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Al Sesamo
- Pane Di Segale (2)

Gougere Al Formaggio

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Con gli ingredienti elencati preparate una pasta da bignè seguendo le indicazioni riportate nella ricetta corrispondente e usando il latte in sostituzione dell'acqua. Quando la pasta è pronta, conditela con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe e incorporatevi il Groviera grattugiato.
Foderate la piastra del forno con un foglio di carta oleata imburrata, tracciatevi sopra un cerchio di 18 cm di diametro e, usando questo come guida, distribuite sulla piastra, a cucchiaiate vicine, l'impasto ormai tiepido.
Colmate gli spazi vuoti col resto della pasta.
Passate la ciambella nel forno già caldo (190 gradi) per 45 minuti.
Riunite in una terrina gli ingredienti per il ripieno, mescolateli per amalgamarli bene e insaporiteli con sale e pepe.
Tagliate orizzontalmente la Gougere e farcitela col ripieno preparato.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di formaggio groviera
- sale
- pepe
- per la pasta di bignè:
- 125g di farina
- 80g di burro
- 30 cl di latte
- 2 uova
- per il ripieno:
- 400g di ricotta
- 3 cucchiai di erba cipollina fresca
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di panna

Ricette simili

- Schlutzer Tirolesi
- Crespelle Farcite
- Bignè Al Formaggio
- Tartine Al Formaggio
- Crostata Alla Marinara

Gourgère Al Provolone Piccante

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

In una casseruola portate a bollore circa 30 cl d'acqua, fatevi sciogliere il burro e un pizzico di sale.
Ritirate il recipiente e, in un sol colpo, unite la farina sempre mescolando.
Ponete di nuovo sul fuoco e fate cuocere per 10 minuti senza mai smettere di mescolare.
Lasciate raffreddare e poi unite un uovo alla volta.
Incorporate al composto 200 g di provolone piccante grattugiato.
Imburrate la placca del forno e, a cucchiaiate, distribuitevi il composto a corona.
Tagliate a dadini il restante provolone e cospargetelo sui mucchietti d'impasto.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti.
Ritirate, sformate la corona sul piatto da portata, al centro disponete una dadolata di verdure miste insaporite al burro (melanzane, zucchine, pomodori ecc.). Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Rosso DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC, Faro DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di formaggio provolone piccante
- 250g di farina
- 150g di burro
- 5 uova
- sale
- per guarnire:
- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 3 pomodori
- burro
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Gourgère Alla Groviera
- Mezzelune Alla Romana
- Frittini Di Patate
- Casatiello
- Sformato Al Formaggio

Gourgère Alla Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

In una casseruola portate a bollore circa 30 cl d'acqua, fatevi sciogliere il burro e un pizzico di sale.
Ritirate il recipiente e, in un sol colpo, unite la farina sempre mescolando.
Ponete di nuovo sul fuoco e fate cuocere per 10 minuti senza mai smettere di mescolare.
Lasciate raffreddare e poi unite un uovo alla volta.
Incorporate al composto 200 g di groviera grattugiata.
Imburrate la placca del forno e, a cucchiaiate, distribuitevi il composto a corona.
Tagliate a dadini la restante groviera e cospargetela sui mucchietti d'impasto.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti.
Ritirate, sformate la corona sul piatto da portata, al centro disponete una dadolata di verdure miste insaporite al burro (melanzane, zucchine, pomodori ecc.). Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Rosso DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC, Faro DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di formaggio groviera
- 250g di farina
- 150g di burro
- 5 uova
- sale
- per guarnire:
- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 3 pomodori
- burro
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Gourgère Al Provolone Piccante
- Quiche Al Pomodoro
- Crostata Con Pomodoro E Groviera
- Tortini Di Zucchine
- Torta Ai Formaggi

Gran Zuccotto Di Paté

Antipasto a base di manzo

Ricetta

Tagliate a fettine sottili la cipolla e fatela appassire in un tegame con poco olio.
Unite la polpa di manzo tagliata a piccoli pezzi e rosolate a fiamma vivace.
Spruzzate con mezzo bicchierino di brandy, fate evaporare, salate e pepate. A cottura ultimata lasciate raffreddare e poi tritate molto finemente la carne fino a ridurla a una pasta. Incorporatevi 100 g di burro ammorbidito.
Mettete il composto in frigorifero.
Lessate in acqua salata le carote tagliate a dadini e i piselli.
Scolate.
Lessate nella stessa acqua il petto intero di pollo. Nel frattempo tritate finemente il prosciutto cotto. Quando il pollo è pronto, tritatelo poi amalgamatevi il restante burro, la pasta di tartufo, mezzo bicchierino di marsala lavorando con un cucchiaio fino a ottenere un composto liscio e uniforme.
Regolate sale e pepe, aggiungete con delicatezza i piselli, le carote e il prosciutto tritato.
Imburrate molto bene le pareti di uno stampo per zuccotto della capacità almeno di due litri e sistematevi il paté di manzo.
Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato e riempite con il paté di pollo.
Battete più volte il contenitore sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria.
Coprite con la pellicola trasparente e tenete in frigorifero per 4-5 ore, poi una decina di minuti a temperatura ambiente prima di sformare il paté sul piatto da portata. Decoratelo con ciuffi di prezzemolo e ravanelli tagliati a rosetta.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di manzo
- 1 petto di pollo
- 200g di burro
- 150g di prosciutto cotto (fette di 150 g)
- 100g di carote
- 100g di piselli
- 30g di pasta di tartufo (facoltativo)
- brandy
- vino marsala
- cipolla
- olio d'oliva
- prezzemolo
- ravanelli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Al Prosciutto
- Aspic Al Verde
- Paté Delicato Di Pollo
- Paté Casalingo
- Coni Farciti

Granceole Olio E Limone

Antipasto a base di granceole

Ricetta

Spazzolate bene le granceole, quindi legate le zampe intorno al corpo con uno spago sottile.
Mettete in una capace pentola abbondante acqua e portatelo ad ebollizione, quindi tuffatevi le granceole e lasciatele cuocere per 20 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare. Con un coltello affilato incidete quindi le granceole nella parte inferiore all'attaccatura della corazza ed estraete con un cucchiaio la polpa. Servendovi di uno schiaccianoci recuperate anche i filamenti di polpa contenuti nelle zampe tritate, mettete in una terrina e condite con olio, sale, pepe, succo di limone e prezzemolo.
Rimettete il composto nei gusci e servite in tavola. Il periodo migliore per consumare la granceola è l'inverno, generalmente da fine novembre a febbraio. In quest'epoca il crostaceo, tipico della Laguna veneta, è migliore. Si usa anche condire la granceola con maionese, ma in questo caso perde molto del suo gusto delicato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 granceole
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- pepe
- sale

Ricette simili

- Crema Di Melanzane
- Insalata Di Olive (2)
- Antipasto Freddo
- Insalata Alla Marinara
- Cozze Dorate Alla Turca

Granchi E Scampi In Coppette

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Lavate bene i pompelmi, tagliateli a metà, svuotateli e usate le mezze bucce come 'coppette'.
Grattugiate le carote e conditele subito con il succo di limone.
Lessate al dente gli scampi e sgusciateli.
Amalgamate carote, polpa di granchio sgocciolata, scampi a pezzetti, olive e quattro cucchiai di polpa di pompelmo.
Salate e pepate.
Riempite le 'coppette' con il composto e lasciate in frigorifero fino al momento di servire

Ingredienti per 4 persone

- 12 di scampi
- 1 scatola di polpa di granchio
- 2 pompelmi
- 4 cucchiai di olive nere
- 3 carote piccole
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Misto Al Granchio
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio

Granchio E Finocchi In Salsa

Antipasto a base di granchi

Ricetta

In una casseruola fate cuocere il fumet fino a ridurlo della metà, quindi unitevi lo sherry e la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata; insaporite con sale e pepe. In un recipiente formate uno strato di gelatina spesso circa 1/2 cm e lasciatelo solidificare, quindi tagliatelo a dadini.

Riducete il finocchio in fette sottili, da sbollentare rapidamente in acqua salata in modo che rimangano 'al dente'.

Estraete la polpa da 12 delle 24 chele, schiacciatela con una forchetta e mescolatela, in una terrina, con la maionese, il Cognac e la panna; insaporite il composto ottenuto con il tabasco e regolate di sale.

Suddividete in 4 piatti individuali il finocchio, i dadini di gelatina e le chele rimaste.

Preparate una vinaigrette mescolando, in una ciotola, aceto, olio, sale e pepe e versatela sui piatti.

Ponete al centro di ciascuno di essi un poco di maionese alla polpa di granchio, cospargete con l'aneto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 25 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- 3 cucchiai di sherry secco
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 finocchio
- 24 di chele di granchio bollite
- 3 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di cognac
- 2 cucchiai di panna fresca
- 6 gocce di tabasco
- aneto tritato finemente
- sale
- pepe bianco
- per la vinaigrette:
- 2 cucchiai di aceto di vino di buona qualità
- 6 cucchiai di olio di semi di girasole
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Granchio
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Capesante Allo Zafferano

Granchio Ripieno Di Riso Ai Peperoni E Zafferano

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Cuocere il granchio nel brodo per 5 minuti. Pulirlo e spolparlo.
Rosolare la cipolla tritata, aggiungere il riso, tostare e bagnare con vino bianco.
Aggiungere il peperone tagliato a julienne e cuocere aggiungendo il brodo. Verso la fine aggiungere la polpa del granchio e lo zafferano.
Mantecare col burro e riempire la corazza del granchio.
Infornare a 180 gradi per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di granchio
- 100g di riso carnaroli
- 100 cl di brodo di pesce
- 1 bustina di zafferano
- 20g di burro
- 1 peperone
- 1 cipolla rossa
- 10 cl di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Granchio
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Capesante Allo Zafferano
- Antipasto Mare E Monti

Granseola Gratinata

Antipasto a base di granseole

Ricetta

Lessate le granseole in acqua bollente salata per un quarto d'ora circa. Apritele forzando circolarmente l'apertura con un coltello.
Eliminate le interiora e lo stomaco.
Estraete la polpa bianca e il corallo (sono le uova) dal corpo centrale, poi la polpa delle chele e delle zampe.
Sciogliete il corallo nel brandy.
Fate la besciamella, unitevi la polpa sfilettata, i tuorli e il brandy.
Imburrate l'interno dei gusci delle granseole, riempiteli con il composto di besciamella, cospargete di groviera grattugiata e fiocchetti di burro.
Fate gratinare in forno a calore moderato. Vini di accompagnamento: Roero Arneis DOC, Colli Orientali Del Friuli Malvasia Istriana DOC, Cerveteri Bianco DOC

Ingredienti per 4 persone

- 4 granseole
- 50g di formaggio groviera
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di brandy
- burro
- besciamella
- sale

Ricette simili

- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Crocchette Al Groviera
- Quiche Lorraine (4)
- Sformato Di Formaggio Groviera
- Soufflé Di Formaggio

Granseola In Insalata

Antipasto a base di granseola

Ricetta

Spazzolate le granseole sotto l'acqua corrente, poi mettetele in una grande pentola d'acqua bollente, fate cuocere per dieci minuti.
Lasciate raffreddare i pesci nella loro acqua di cottura.
Afferrate con forza il guscio con una mano.
Posate il pollice dell'altra mano sul corpo di ciascuna granseola tra le zampe e le altre dita dall'altra parte delle zampe, sul bordo del guscio.
Scostate le mani in modo che in una mano vi rimanga il guscio con il suo contenuto e nell'altra le zampe e il corpo. Se il granchio è molto grosso, tagliate prima il ventre con un coltello.
Togliete dal guscio lo stomaco.
Eliminate le membrane trasparenti e le branche, non commestibili.
Togliete la parte cremosa del guscio e tenetela da parte in un recipiente.
Schiacciate le zampe con la superficie piana di un coltello pesante o con uno schiaccianoci senza intaccare la polpa e mettetele nel recipiente.
Mescolate, regolate di sale, pepate e irrorate con l'olio.
Mescolate di nuovo. distribuite il composto nei gusci delle granseole e servire con spicchi di limone. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 1 limone
- olio d'oliva
- 4 granseole di 500 g

Ricette simili

- Granseola Gratinata
- Crema Di Melanzane
- Insalata Russa (2)
- Bresaola Al Limone
- Acciughe Al Limone (4)

Grapefruit Avocado Soup

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Passate nel mixer 15 cl di succo di pompelmo, l'avocado tagliato a pezzetti (conservate a parte i noccioli), lo yogurt, il sale e il coriandolo.
Mettete il composto ottenuto in una zuppiera, aggiungetevi il resto del succo di pompelmo e i noccioli di avocado.
Lasciate in freezer per almeno 5 ore (o per tutta la notte). I noccioli impediranno all'avocado di annerirsi.
Servite la zuppa fredda guarnita da fettine di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 70 cl di succo di pompelmo
- 3 avocado maturi pelati e tagliati a pezzi
- 15 cl di yogurth bianco intero
- sale
- 1 cucchiaio di coriandolo macinato
- 1 limone in piccole fette

Ricette simili

- Zuppa Di Avocado E Pompelmo
- Mousse D'avocado
- Tacos Con Carne
- Crema Fredda Al Salmone
- Dadolata Valeria (2)

Gratin Di Uova E Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Fare la besciamella mescolando la farina con la senape e il latte con la panna. Quando è pronta unirvi il formaggio e il prezzemolo. Disporre a strati, in una pirofila imburrata, i gamberi e le uova a fette. Versarvi sopra la besciamella, cospargere con formaggio, pangrattato e fiocchi di burro.
Gratinare.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di uova sode
- 300g di gamberetti lessati
- 75g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di pangrattato
- burro
- per la besciamella:
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- sale
- 25 cl di latte
- 10 cl di panna

Ricette simili

- Crocchette Di Gamberi
- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (2)
- Pudding Di Formaggio (3)
- Crocchette Ai Formaggi

Grissini

Antipasto a base di farina

Ricetta

Non sembra un pane, anche se lo è a tutti gli effetti. Di origine piemontese, questi sottili 'bastoncini' confezionati sono oggi tra i protagonisti della tavola italiana. Del Grissino, esistono numerose ricette a seconda del luogo di origine. Quella che proponiamo è molto diffusa, in particolare per grissini da 50-60 g con una larghezza di 2-3 centimetri.

Impastare per 13 minuti (6 in prima velocità e 7 in seconda) tutti gli ingredienti, tranne il sale, in una impastatrice a spirale.

Aggiungere il sale dopo 5 minuti dall'inizio dell'impasto; fare a mano dei filoni di 20 cm di larghezza, posarli in una tavola unta di Olio D'oliva Extra-vergine e ungerli per bene sempre con olio d'oliva extra-vergine. Lasciar lievitare per 25-30 minuti circa, tagliare il filone a pezzi di 50-60 g, stirarli manualmente e arrotolarli nei vari semi (finocchio, sesamo, papavero, rosmarino); quindi, stenderli sulle padelle.

Infornare in forno a platea fissa per 13-15 minuti ad una temperatura di 225-230 gradi.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina tipo 0
- 500 cl di acqua
- 120g di sale
- 100g di malto
- 600g di strutto
- 150g di lievito
- 300g di olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Grissini Casalinghi
- Grissini Casalinghi (2)
- Grissini Colorati
- Grissini Liguri

Ricette simili

- Pancarré
- Pane Ferrarese
- Piadina Romagnola
- Rosette
- Banana E Bauletto

Grissini Casalinghi

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastate la farina con il lievito sciolto nel latte tiepido e il sale unendo un po' di olio a piacere (più ne utilizzerete, ma senza esagerare, più saranno friabili).
Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare, quindi impastate di nuovo delicatamente.
Suddividete la massa in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili con il palmo della mani infarinate; tagliateli poi della lunghezza desiderata.
Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta di olio e passateli a cuocere in forno caldo, sinché non saranno dorati e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 20g di lievito di birra
- 20 cl di latte
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Grissini Casalinghi (2)

Ricette simili

- Focaccia Di Patate
- Focaccia Al Formaggio Bianco
- Pane Alle Erbe Aromatiche
- Pane Bolognese
- Pizzelle Campania

Grissini Casalinghi (2)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, farlo riposare per 10-15 minuti coperto, stendere con il matterello, tagliare in lunghe strisce che arrotonderete con le mani, sistemare in teglia foderata con carta forno, pennellare con uova e latte e cuocere in forno a 220 gradi per 10-12 minuti. Si possono preparare grissini aromatizzati con farina integrale, erbe, verdure, semi, olive, ecc. Aggiungendo 5-10-15 g ad elemento all'impasto.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di farina
- 200g di olio d'oliva extra-vergine
- 350g di latte
- 30g di sale
- 10g di carbonato d'ammonio
- 1 uovo sbattuto con poco latte

Varianti

- Grissini Casalinghi

Ricette simili

- Cracker Casalinghi
- Panini Di Mais
- Cromesqui Al Formaggio
- Toast Di Rognone
- Panzerotto Verace (3)

Grissini Colorati

Antipasto a base di grissini

Ricetta

Spellare il salame e tagliarlo in 16 fette, spesse circa 1/2 cm.
Tagliare anche 16 fettine di provola, alte circa 3 mm.
Prendere 4 spicchi di peperone sott'aceto rossi e 4 gialli; sgocciolarli e stenderli ben bene su un tagliere; aiutandosi con 1 bicchierino, ricavare 16 cerchi dello stesso diametro del cacciatorino. Dopo aver imburrato le punte dei grissini, infilare su ciascuna 1 fetta di salamino, una di provola, 1 cerchio di peperone bucati al centro; alla fine, sulla punta, aggiungere 1 oliva sgocciolata. Disporre i grissini a raggiera su un piatto rotondo, alternando 1 peperone rosso con 1 giallo e così via.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio provola
- 16 di olive verdi snocciolate
- 100g di salame cacciatorino
- peperoni sott'aceto
- burro
- 16 di grissini

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Aspic Di Pollo
- Pizzette Fantasia
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Bruschetta Pasqualina

Grissini Liguri

Antipasto a base di farina

Ricetta

Anche i liguri hanno i loro grissini, anche se meno famosi dei loro omonimi torinesi, e si chiamano canestrelli. Si preparano impastando farina 00, acqua, olio d'oliva, lievito e sale. Si cuociono due volte per meglio biscottarli. Sono secchi e friabili, fatti a forma di anello, simili a ciambelline salate. Sono preparati tradizionalmente a Taggia, ma vengono confezionati anche in altre zone limitrofe. Sono ottimi a tavola e fuori pasto.

Ingredienti per 4 persone

- farina 00
- acqua
- olio d'oliva
- lievito
- sale

Ricette simili

- Pane Dell'imperatore
- Rosette
- Calzoncini Fritti Con Provola E Salame
- Pane Pugliese
- Focaccia Alla Cipolla

Grougère Al Provolone

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Mettete su fuoco molto moderato una casseruola con il latte al quale avrete aggiunto anche 60 g di burro morbido, a pezzetti, insaporendo il tutto con un pizzichino di pepe, preferibilmente bianco, e con la giusta quantità di sale fino. All'inizio del bollore versate tutta in una volta 125 g di farina e, mescolando continuamente, cuocete il composto fino a che si staccherà dalle pareti della casseruola, con un leggerissimo sfrigolio come se friggesse.

Lasciate raffreddare l'impasto allargandolo in un piatto quindi raccoglietelo in una ciotola e unitevi, uno per volta, le uova, non incorporando il seguente finché il precedente non sarà stato completamente amalgamato.

Liberate dalla crosta il provolone e tagliatelo a piccoli dadini, indi incorporatene 80 g all'impasto preparato mescolando bene con un cucchiaio di legno pulitissimo, per distribuirlo uniformemente senza che si formino eccessivi grumi.

Imburrate una placca da forno, cospargetela con la rimanente farina poi su di essa deponete il composto, a cucchiaiate, una ben accanto all'altra: dovrete ottenere una corona piuttosto regolare, di circa 20 centimetri di diametro. Cospargetela con i restanti dadi di formaggio poi passate la preparazione in forno già a 200 gradi lasciandovela per circa 40 minuti: la corona si gonfierà e prenderà colore. Allora sfornatela, sistematela su un piatto e portatela subito in tavola.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di latte
- 150g di farina
- 130g di formaggio provolone dolce
- 4 uova
- 80g di burro
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Provolone Impanato
- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Spiedini Di Provolone
- Stuzzichini Di Salvia
- Insalata Fantasia (3)

Hot Dog Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolla

Ricetta

Mettete il wurstel bollito o cotto alla griglia nel panino al latte.
Guarnite con una cipolla cotta a fuoco dolcissimo in un cucchiaio d'olio d'oliva e 3 cucchiai di acqua.
Insaporire con una punta di senape.

Ingredienti per 4 persone

- 1 panino al latte
- 1 wurstel di maiale
- cipolla
- olio d'oliva
- acqua
- senape

Ricette simili

- Hot Dogs
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Cannoncini Di Wurstel
- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel
- Caramelle Di Olive E Wurstel

Hot Dogs

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Fate lessare i wurstel in una pentola con acqua bollente salata per pochi minuti.
Dividete a metà nel senso della lunghezza i panini al latte, quindi spalmate la base di ciascuno di essi con un cucchiaio di senape (dolce o forte, a piacere).
Farcite ogni panino con un wurstel, passateli un attimo nel forno (200 gradi) e serviteli ben caldi. Se preferite, potete scottare i wurstel sulla griglia invece di lessarli in acqua bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini al latte ovali
- 4 cucchiai di senape
- 4 wurstel di maiale
- sale

Ricette simili

- Hot Dog Alle Cipolle
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Cannoncini Di Wurstel
- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel
- Panini Alla Pancetta

Icre Nigre

Antipasto a base di caviale di carpa

Ricetta

Mettete a bagno la mollica di pane con il latte quindi strizzatela.
Mescolate poi il caviale con la mollica aggiungendo olio a filo come per fare una maionese (usate eventualmente un frullatore elettrico) e il succo di limone.
Servite la salsa ottenuta su uova sode tagliate a spicchi, con pane tostato caldo, olive nere e vodka.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di caviale di carpa
- 50g di mollica fresca di pane
- 2 cucchiai di latte
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 4 uova sode
- per servire:
- pane tostato caldo
- olive nere
- vodka

Varianti

- Icre Nigre (2)

Ricette simili

- Antipasto Di Caviale (2)
- Antipasto Di Caviale (3)
- Ostriche E Caviale
- Torta Di Carciofi
- Fonduta Valdostana (2)

Icre Nigre (2)

Antipasto a base di caviale di salmone

Ricetta

Mettete a bagno la mollica di pane con il latte quindi strizzatela.
Mescolate poi il caviale con la mollica aggiungendo olio a filo come per fare una maionese (usate eventualmente un frullatore elettrico) e il succo di limone.
Servite la salsa ottenuta su uova sode tagliate a spicchi, con pane tostato caldo, olive nere e vodka.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di caviale di salmone
- 50g di mollica fresca di pane
- 2 cucchiai di latte
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- 4 uova sode
- per servire:
- pane tostato caldo
- olive nere
- vodka

Varianti

- Icre Nigre

Ricette simili

- Antipasto Di Caviale (3)
- Antipasto Di Caviale (2)
- Salmone Con Asparagi
- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Ostriche E Caviale

Impasto Per La Pizza (ricetta Base)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Setacciate la farina con il sale e disponetela a fontana. Al centro mettete il lievito sciolto in acqua tiepida.
Impastate e lavorate velocemente fino a ottenere una pasta morbida e omogenea. Lavoratela ancora tirandola e allungandola fino a quando raggiunge una certa elasticità. Fatene una pagnottina, incidetela a croce sulla sommità, mettetela in una ciotola e copritela. Lasciatela lievitare in luogo tiepido per 3 ore circa. Quando la pasta ha raddoppiato quasi il suo volume, appiattitela con il palmo delle mani e poi con il matterello tiratela a disco dello spessore di circa mezzo centimetro. Adagiatelo in una teglia unta d'olio o foderata con carta da forno e premete fino a coprire il fondo, ma lasciando i bordi più spessi.
Distribuite gli ingredienti lasciando liberi due centimetri di pasta del bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina tipo 00 setacciata
- 12g di lievito di birra
- 125g di acqua
- 25g di olio d'oliva
- 5g di sale

Ricette simili

- Pancarré
- Pane
- Pane Nero
- Pane Bolognese
- Focaccia Alla Cipolla

Indivia Al Granchio

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Sfogliate a una a una le indivie, lavate e asciugate le foglie e sistematele a cerchi concentrici su un piatto da portata lasciando all'interno le foglie più piccole. In una ciotola amalgamate la maionese con la polpa di granchio ben scolata, unite la panna, la salsa rubra, la Worcester e spruzzate con il cognac.
Mescolate delicatamente.
Deponete nella parte più concava delle foglie d'insalata un cucchiaio di composto. Squisito antipasto

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di polpa di granchio
- 2 cespi di insalata belga (indivia)
- 1 tazza di maionese
- 2 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di salsa rubra
- 1/2 cucchiaino di salsa worcester
- cognac

Ricette simili

- Indivia Al Salmone
- Cocktail Di Scampi (4)
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Paris Wurstel In Insalata
- Crocchette Di Granchio (2)

Indivia Al Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Passare al setaccio il salmone e unire sale e pepe.
Mescolare maionese, tabasco e worcester e amalgamare alla crema di salmone.
Riempire a metà con il composto preparato ogni foglia di indivia. Disporre le foglie a fiore su un grande piatto di portata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 cespi di insalata belga (indivia)
- alcuni cucchiai di maionese
- sale
- pepe
- 1 scatola di salmone conservato al naturale
- 1 tubetto di crema di salmone affumicato
- 10 gocce di salsa worcester
- 2 gocce di tabasco

Ricette simili

- Avocado Al Salmone
- Indivia Al Granchio
- Terrina Di Salmone
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Crocchette Al Salmone

Insalata

Antipasto a base di nasello

Ricetta

Pulite e lavate il nasello, fatelo lessare in un court-bouillon fatto con una carotina, un pezzetto di sedano, sale, fettine di limone.
Fate rassodare le uova, sgusciatele, tritatele finemente.
Disponete su un piatto da portata il nasello, tagliato a filetti, contornate con le uova tritate. A parte emulsionate l'olio con sale, pepe, succo di limone e un po' di prezzemolo tritato.
Condite con questa salsina il pesce e servite come antipasto

Ingredienti per 4 persone

- 500g di nasello
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 3 uova
- 2 limoni
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Insalata Al Parmigiano Reggiano
- Insalata All'avocado
- Insalata Alla Marinara
- Insalata Anelli Di Salmone
- Insalata Belga Alla Senape
- Insalata Con Cavolfiori
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Insalata Contadina (2)
- Insalata Contadina (3)
- Insalata Contadina (4)
- Insalata D'arancia Alle Olive
- Insalata D'orzo Con Indivia
- Insalata Di Agrumi
- Insalata Di Agrumi (2)

Ricette simili

- Cocottine Di Riso Alla Marinara
- Sformato Di Lenticchie
- Champignon Alla Greca
- Paté Di Gamberetti
- Insalata Di Pesce

Insalata Ai Frutti Di Mare

Antipasto a base di astice

Ricetta

Affettate la polpa dell'astice e tagliate gli scampi a metà.
Lavate e asciugate l'insalata.
Preparate la salsa: fate rosolare lo scalogno in una casseruola con l'olio d'oliva per 1-2 minuti; tagliate il sedano in striscioline sottili e il pomodoro a dadini, quindi aggiungete entrambi gli ortaggi allo scalogno e rosolate anch'essi per 2 minuti; spegnete la fiamma e lasciate raffreddare.
Unite al soffritto i peperoni tagliati a dadini, il brodo di pesce e l'aceto balsamico e insaporite con sale e pepe.
Suddividete i frutti di mare e l'insalata in quattro piatti individuali, e cospargeteli con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di astice bollita
- 4 scampi bolliti
- 12 di cozze bollite
- 12 di lumachine di mare bollite
- 1 cuore di insalata riccia
- per la salsa:
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 30g di scalogno tritato finemente
- 1 pomodoro
- 80g di gambi di sedano
- 30g di peperoni gialli
- 30g di peperoni verdi
- 3 cucchiai di fumet di pesce (v. ricetta)
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Lattuga Romana Con Astice
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Insalata Al Parmigiano Reggiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano reggiano

Ricetta

Fate abbrustolire il peperone, pelatelo e tagliatelo a striscioline sottili.
Lavate il prezzemolo e tritatelo finemente con l'aglio e l'acciuga.
Condite i peperoni con il composto di aglio, acciuga, prezzemolo e olio, poi lasciatelo insaporire per qualche ora.
Mondate e lavate la rucola, poi tagliatela a striscioline.
Unite i peperoni, la rucola, il parmigiano a scaglie, e condite con sale e pepe e olio.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 peperone
- 1 filetto d'acciughe
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 40g di formaggio parmigiano
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Pinzimonio Tre Salse
- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici

Insalata All'avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Lavare la lattuga e il crescione, eliminare i gambi duri, sgocciolarli bene e metterli in un'insalatiera.
Immergere l'uovo in acqua che bolle e farlo cuocere per quattro minuti.
Tagliare il cappuccio all'uovo e far cadere il tuorlo in una tazza, aggiungere due cucchiai di succo di limone, l'olio, sale, pepe e sbattere tutto con un cucchiaio di legno.
Tritare finissimo l'albume e unirlo agli altri ingredienti.
Condire con questa salsetta l'insalata e finire guarnendola con le fettine di avocado.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di insalata lattuga
- 4 ciuffi di crescione
- 1 avocado
- 1 uovo
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Fantasia
- Avocado Al Salmone
- Pinzimonio Tre Salse
- Cruditees In Pinzimonio
- Insalata Anelli Di Salmone

Insalata Alla Marinara

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Affettate le patate lessate, che formeranno la base di questa insalata, e poi aggiungetevi delle code di gamberi lessate, oppure di scampi, vongole, peoci e le uova sode tagliate a fettine, un pizzico di origano, un poco di prezzemolo e basilico tritati e condite con molto olio e molto succo di limone. Per servirla potrete guarnirla con una maionese non troppo soda, che avrete resa più piccante con un po' di senape.

Ingredienti per 4 persone

- patate lessate
- code di gamberi lessate
- vongole
- peoci
- uova sode
- 1 pizzico di origano
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- olio d'oliva
- succo di limone
- per servire:
- maionese non troppo soda
- senape

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi (5)
- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Salmone Con Asparagi
- Cetrioli Farciti Al Tonno

Insalata Anelli Di Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Con un cucchiaio di legno lavorate il formaggio in una ciotola per renderlo cremoso.
Tritate il crescione e uniteli al formaggio con la scorza grattugiata e il succo di limone.
Insaporite con pepe macinato al momento e mescolate bene.
Spalmate la crema sulle fette di salmone.
Arrotolate ciascuna fetta e chiudetela, individualmente, con un pezzo di pellicola.
Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per almeno un'ora. Nel frattempo preparate il condimento radunando i vari ingredienti in una ciotola (meglio ancora in un vasetto a chiusura ermetica) e sbattete bene per emulsionare. Quando gli involtini di salmone saranno ben rassodati, eliminate la pellicola e tagliateli trasversalmente in fette alte 1/2 cm circa.
Mettete l'insalata pulita e sgrondata in un'insalatiera e conditela con il condimento ben emulsionato. Distribuitela su piatti individuali, sovrapponendovi gli anelli di salmone. Vino consigliato: Riesling Oltrepo pavese.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di senape in grani
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- dragoncello
- 1 limone piccolo (succo e scorza)
- 6 fette di salmone affumicato
- 200g di insalata
- 100g di crescione
- 200g di ricotta

Ricette simili

- Mousse Salmone E Cetriolo
- Avocado Al Salmone
- Sottaceti All'inglese (2)
- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici

Insalata Belga Alla Senape

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Tagliare la belga a listarelle orizzontali, ridurre le carote a julienne, tagliare il prosciutto cotto a bastoncini e condire il tutto con una salsina composta di olio, poco aceto, senape, sale e pepe. Un'idea per un piccolo antipasto o per un pranzo veloce e leggero.

Ingredienti per 4 persone

- insalata belga (indivia)
- carote
- prosciutto cotto
- senape
- olio d'oliva
- poco di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Belga Alla Senape
- Avocado Al Salmone
- Uova E Indivia
- Mele Fantasia
- Rotolini All'indivia

Insalata Con Cavolfiori

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Pulite il cavolfiore, dividetelo a cimette e lessatele in una pentola d'acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatele e raffreddatele sotto l'acqua fresca.
Sgocciolate le aringhe dall'olio e dividete ogni filetto in due. Arrotolateli e fissateli con uno stecchino evitando di rovinare la carne.
Tagliate la cipolla rossa a fettine piuttosto sottili, lavate l'insalata riccia e spezzettatela.
Preparate la salsa mescolando un bicchiere di panna, un cucchiaio di senape, uno d'aceto, tre d'olio, il sale, il pepe e una cipollina tritata.
Disponete l'insalata riccia in una capace insalatiera, sopra sistematevi le cime di cavolfiore e i rotolini di aringa.
Condite con la salsa e tenete al fresco fino al momento di servire. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Bianco DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cavolfiore
- 1 vasetto di filetti di aringhe sott'olio d'oliva
- 1 cuore di insalata riccia
- 1 cipolla rossa
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di senape
- 1 bicchiere di panna
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Zucchine Marinate (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse

Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini

Antipasto a base di filetti di sogliola

Ricetta

Tagliate a rondelle le olive, lavate con cura l'insalatina poi radunate il tutto in una terrina.
Infarinate leggermente i filetti di sogliola, tagliateli in pezzetti lunghi 3 cm circa e rosolateli sui due lati in una padella antiaderente con 25 g di burro.
Tagliate a cubettini il pancarré e rosolatelo in una padella con il burro rimasto.
Condite l'insalatina con l'olio ed un poco di sale e pepe, cospargetela con i crostini di pane ed i filettini di pesce e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di filetti di sogliola
- 2 fette di pancarré
- 40g di burro
- 30g di farina
- 30g di olio d'oliva extra-vergine
- 100g di insalatina mista tenera
- 15g di olive verdi snocciolate
- 15g di olive nere snocciolate
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Crostoni Di Mozzarella
- Cannoli Gustosi
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Pissaladière

Insalata Contadina (2)

Antipasto a base di formaggio feta

Ricetta

Sbriciolate con una forchetta in una terrina il feta, rimettetelo in un'insalatiera, mescolatelo con le cipolle tritate e condite con olio, un pizzico di pepe e un pizzico di peperoncino rosso in polvere. Se il feta non fosse abbastanza saporito, aggiungete un po' di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di formaggio feta
- 2 cipolle bianche tritate
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di pepe
- sale (se necessario)

Varianti

- Insalata Contadina (3)
- Insalata Contadina (4)

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Alivi Siracusani Scacciati
- Crostini Alle Cipolle

Insalata Contadina (3)

Antipasto a base di formaggio caciottella

Ricetta

Sbriciolate con una forchetta in una terrina il formaggio, rimettetelo in un'insalatiera, mescolatelo con le cipolle tritate e condite con olio, un pizzico di pepe e un pizzico di peperoncino rosso in polvere. Se il formaggio non fosse abbastanza saporito, aggiungete un po' di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di formaggio caciottella
- 2 cipolle bianche tritate
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di pepe
- sale (se necessario)

Varianti

- Insalata Contadina (2)
- Insalata Contadina (4)

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Alivi Siracusani Scacciati
- Crostini Alle Cipolle

Insalata Contadina (4)

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Sbriciolate con una forchetta in una terrina la ricotta, rimettetela in un'insalatiera, mescolatela con le cipolle tritate e condite con olio, un pizzico di pepe e un pizzico di peperoncino rosso in polvere. Se la ricotta non fosse abbastanza saporita, aggiungete un po' di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di ricotta romana
- 2 cipolle bianche tritate
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di pepe
- sale (se necessario)

Varianti

- Insalata Contadina (2)
- Insalata Contadina (3)

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Crocchette Di Ricotta
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Alivi Siracusani Scacciati
- Verdure Ripiene All'ortolana

Insalata D'arancia Alle Olive

Antipasto a base di arance

Ricetta

Lavate le arance, tagliatele a fette sottili; snocciolate le olive, tagliatele a metà.
Riunite tutto in una grande ciotola, condite con olio d'oliva extra-vergine versato a filo, salate

Ingredienti per 4 persone

- 4 arance
- 16 di olive nere
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Chiculliata
- Paté Di Pesce
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Olive Fritte
- Frisa Cunzata

Insalata D'orzo Con Indivia

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Mettete l'orzo a bagno in acqua per due ore.
Pulite, lavate e tritate la carota, la cipolla e il sedano.
Lessate in acqua leggermente salata l'orzo con le verdure, fino a quando i chicchi, pur mantenendo una certa consistenza, saranno abbastanza teneri.
Lavate e tagliate a fette sottili l'indivia, versatela nella pentola in cottura 10 minuti prima di spegnere.
Aggiustate di sale, poi scolate lasciando leggermente brodoso.
Fate intiepidire, poi cospargete con la scorza di 1/4 del limone grattugiata, irrorate con il succo del limone e con l'olio d'oliva.
Servire a temperatura ambiente con le foglie di melissa.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di orzo integrale
- 2 cespi di insalata belga (indivia)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 limone
- alcune foglie di melissa
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Insalata Terra E Mare
- Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci
- Mele Fantasia
- Uova E Indivia
- Fagottini Al Bacon

Insalata Di Agrumi

Antipasto a base di arancia

Ricetta

Snocciolare le olive e sminuzzarle. Metterle in 1 ciotola con il prezzemolo tritato e l'olio aromatizzato.
Emulsionare ricavando 1 salsina.
Sbucciare gli agrumi, suddividerli in spicchi e poi in dadini e metterli in un'insalatiera.
Tostare i pistacchi sgusciati e tritarli; unirli agli agrumi, salare e condire con la salsina preparata.
Servire subito, poiché la vitamina c contenuta nella frutta si ossida rapidamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 arancia
- 1 pompelmo rosa
- 4 mandarini
- 50g di olive nere infornate
- 50g di pistacchi
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine aromatizzato con dragoncello e maggiorana
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- sale

Varianti

- Insalata Di Agrumi (2)
- Insalata Di Agrumi (3)

Ricette simili

- Tartellette Tartufate
- Crostini Con Polpa Di Olive
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Chiculliata
- Paté Di Pesce

Insalata Di Agrumi (2)

Antipasto a base di arance

Ricetta

Spellare i frutti togliendo anche la parte bianca e tagliarli a spicchi eliminando i semi.
Tagliare i cuori di carciofo in 4 parti, il cuore di sedano a dadini e il finocchio a fettine.
Mettere gli ingredienti in una insalatiera, salare e irrorare con l'olio aromatizzato lasciando insaporire per qualche minuto.
Servire come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 3 arance
- 2 lime
- 2 mandarini succosi
- 100g di olive nere infornate
- 3 cuori di carciofo
- 1 cuore di sedano
- 1 finocchio
- olio aromatizzato all'aglio e rosmarino
- sale

Varianti

- Insalata Di Agrumi
- Insalata Di Agrumi (3)

Ricette simili

- Bruschetta Con Arance, Sedano E Olive Nere
- Bruschetta Con Olive Nere
- Tortino Alle Olive
- Insalata D'arancia Alle Olive
- Olive Nere Con Il Pesto

Insalata Di Agrumi (3)

Antipasto a base di arancia

Ricetta

Pelare a vivo la frutta e affettarla. Disporla in un piatto da portata e condirla con un olio e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 3 limoni
- 1 arancia
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Insalata Di Agrumi
- Insalata Di Agrumi (2)

Ricette simili

- Insalata Di Limoni
- Acciughe Olio E Limone
- Acciughette Alla Ammiraglia
- Acciughe Al Limone (5)
- Acciughe Alla Sanremasca

Insalata Di Aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Tagliate a pezzi l'aragosta e fatela cuocere in un court- bouillon poco aromatico.
Lessate le verdure separatamente, tagliatele a pezzi, unite qualche cetriolino a pezzetti, qualche oliva snocciolata, le uova sode affettate condite con la maionese, un po' di sale. Quando l'aragosta è cotta, scolatela, tagliate la polpa a pezzetti, uniteli all'insalata, mescolate delicatamente.
Pulite e lavate delle belle foglie di lattuga, asciugatele, foderate una coppa di cristallo, sopra disponete il composto e servite

Ingredienti per 6 persone

- 1 aragosta
- 3 uova sode
- olive
- cetrioli
- 100g di piselli
- 2 carote
- 3 patate
- 100g di fagiolini
- 1 gambo di sedano
- maionese
- sale

Ricette simili

- Cappon Magro
- Insalata Russa (5)
- Verdure In Maionese
- Insalata Russa (4)
- Insalata Russa Con Il Bimby

Insalata Di Arance (8)

Antipasto a base di arancia

Ricetta

Condire l'arancia e le olive con olio, sale, peperoncino e aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 1 arancia
- 10 olive verdi
- 1 spicchio di peperoncino
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Insalata Di Arance Abruzzese
- Insalata Di Arance Allo Zenzero
- Insalata Di Arance E Aringa

Ricette simili

- Chiculliata
- Olive Schiacciate
- Spiedini Di Pomodori
- Spiedini Di Pollo E Trevisana
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico

Insalata Di Arance Abruzzese

Antipasto a base di arance

Ricetta

Lavare bene le arance e, senza sbucciarle, tagliarle a fette in senso orizzontale. Disporre le fette in un piatto di portata, salarle un poco e adagiare sopra ogni fetta 1-2 filetti d'acciuga.
Irrorare con olio. Normalmente si serve come antipasto, ma in regime di dieta, aggiungendo mais o riso può essere un piatto unico.

Ingredienti per 4 persone

- 3 arance
- filetti d'acciughe
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Sedani In Pinzimonio
- Crostini Con Acciughe E Fichi
- Melanzane Grigliate
- Involtini Di Peperoni E Acciughe
- Bruschetta Alla Marinara

Insalata Di Arance Allo Zenzero

Antipasto a base di arance

Ricetta

Sbucciare le arance ripulendole bene delle parti bianche; mondare i finocchi.
Affettare gli uni e le altre e disporli in un ampio piatto di portata.
Cospargere con pepe rosa e gomasio. Grattugiarvi a piacere la radice di zenzero.
Preparare un'emulsione di olio, e poco succo di limone e irrorarvi l'insalata.
Servire come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 3 arance dolci
- 2 finocchi
- 1 radice di zenzero
- pepe rosa
- succo di limone
- olio d'oliva extra-vergine
- gomasio

Ricette simili

- Arance Alle Olive
- Lenticchie In Conchiglia
- Bruschetta Con Finocchi E Arance
- Bresaola Con Insalata In Agrodolce
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone

Insalata Di Arance E Aringa

Antipasto a base di arance

Ricetta

Sbucciare e tagliare a tocchetti non molto piccoli le arance, disporle in una coppa, quindi aggiungere l'aringa diliscata e il cuore di sedano tagliato a pezzetti.
Condire con abbondante olio, poco sale, pepe macinato al momento e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 arance (di cui almeno 2 del tipo sanguinelle)
- 1 aringa salata affumicata
- 1 cuore di sedano
- abbondante di olio d'oliva
- poco di sale
- pepe

Ricette simili

- Canapè All'aringa
- Mousse Di Salmone
- Bruschetta Con Arance, Sedano E Olive Nere
- Lenticchie In Conchiglia
- Insalata Di Agrumi (2)

Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse

Antipasto a base di aringhe

Ricetta

Pulite le carote e il sedano, tagliateli a dadini, cuoceteli, versatevi sopra dell'acqua fresca e scolateli per bene.
Tagliate a pezzettini (circa 8 mm) anche i cetriolini sott'aceto, i cetriolini senapati, le mele, le patate e le barbabietole rosse.
Tagliate le aringhe in striscioline da 2 cm e le cipolle in pezzetti grossi.
Amalgamate tutti gli ingredienti con la maionese e la panna acida, condite, aggiungete eventualmente dell'aceto preso dai cetriolini o un po' di marinata delle aringhe per aumentare la consistenza, mescolate, lasciate riposare per almeno 6 ore e guarnite con delle fettine d'uovo sodo, pezzetti di pesce e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di aringhe del mar baltico
- 50g di aringhe vergini
- 40g di carote
- 40g di sedano
- 40g di cetriolini sott'aceto
- 80g di patate lesse
- 80g di barbabietole rosse cotte
- 40g di fagioli bolliti
- 50g di mele sbucciate e disossate
- 40g di cetriolini senapati
- 40g di cipolline dalla marinata delle aringhe
- 100g di maionese
- 10 cl di panna acida
- 1 cucchiaio di senape
- sale
- pepe
- 1 presa di zucchero

Ricette simili

- Antipasto Di Aringhe
- Insalata Con Cavolfiori
- Aspic Di Pollo
- Bignè Farciti Al Pollo
- Marinata Di Aringhe

Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado

Antipasto a base di astice

Ricetta

Fate rosolare brevemente lo scalogno in una casseruola con l'olio d'oliva, versate il vino e il fumet di pesce, salate e pepate.
Unite le capesante tagliate a fette spesse e fate cuocere a fiamma bassa per circa 1 minuto, quindi togliete la casseruola dal fuoco.
Aggiungete i gamberetti e lasciate raffreddare a recipiente coperto.
Ricavate dalla polpa dell'avocado tante palline usando l'apposito attrezzo, oppure tagliatela a dadini.
Tagliate a dadini anche il pomodoro e le zucchine e affettate la polpa di astice.
Suddividete le verdure, le capesante e i crostacei in quattro piatti individuali e conditeli con una salsina ottenuta mescolando, in una ciotola, la senape, l'aceto, l'olio, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di scalogno tagliato a dadini
- 4 cucchiai di vino bianco secco
- 4 cucchiai di fumet di pesce (v. ricetta)
- sale
- pepe bianco
- 8 capesante già pulite
- 4 gamberetti bolliti
- 1 avocado
- 1 pomodoro grande
- 60g di zucchine
- 300g di polpa di astice bollita
- 120g di fagiolini verdi
- 1 cuore di insalata lattuga romana
- per la salsa:
- 1/5 cucchiaino di senape di digione
- 3 cucchiai di aceto di vino di buona qualità
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Lattuga Romana Con Astice
- Cocktail Di Astice
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli

Insalata Di Branzino

Antipasto a base di branzino

Ricetta

Far cuocere portando ad ebollizione per circa mezz'ora, una casseruola d'acqua salata con la cipolla, la carota, il prezzemolo, il sedano.
Pulire il pesce squamarlo e lavarlo. Metterlo nella casseruola, riportare a lenta ebollizione; spegnere il fuoco e lasciare il pesce fino cottura (l'occhio dovrà divenire bianco e sporgente come una pallina). Nel frattempo friggere le melanzane affettate poche alla volta, scolarle ben dorate, e poi salarle.
Levare la pelle al pesce, diliscarlo e rompere la polpa a pezzettini.
Tritare il basilico.
Mettere il succo del limone in una tazzina, sciogliervi un poco di sale, amalgamarlo all'olio d'oliva e al basilico e pepare.
Mescolare assieme le melanzane e il pesce e condirli con la salsetta preparata. Quando si frigge, l'olio deve essere sempre ben caldo, molto importante è non far raggiungere il punto di fumo, in modo da non creare delle tossine che possono far male. Il cibo una volta fritto va sempre messo su carta assorbente e servito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 1000g di branzino
- 1 limone
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 di cipolla
- prezzemolo
- basilico
- olio per friggere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Pesce
- Insalata Di Cefalo
- Insalata Di Pesce (2)
- Crocchette Di Melanzane
- Cestini Di Pomodoro

Insalata Di Cefalo

Antipasto a base di cefalo

Ricetta

Far cuocere portando ad ebollizione per circa mezz'ora, una casseruola d'acqua salata con la cipolla, la carota, il prezzemolo, il sedano.
Pulire il pesce squamarlo e lavarlo. Metterlo nella casseruola, riportare a lenta ebollizione; spegnere il fuoco e lasciare il pesce fino cottura (l'occhio dovrà divenire bianco e sporgente come una pallina). Nel frattempo friggere le melanzane affettate poche alla volta, scolarle ben dorate, e poi salarle.
Levare la pelle al pesce, diliscarlo e rompere la polpa a pezzettini.
Tritare il basilico.
Mettere il succo del limone in una tazzina, sciogliervi un poco di sale, amalgamarlo all'olio d'oliva e al basilico e pepare.
Mescolare assieme le melanzane e il pesce e condirli con la salsetta preparata. Quando si frigge, l'olio deve essere sempre ben caldo, molto importante è non far raggiungere il punto di fumo, in modo da non creare delle tossine che possono far male. Il cibo una volta fritto va sempre messo su carta assorbente e servito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 1000g di cefalo
- 1 limone
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 di cipolla
- prezzemolo
- basilico
- olio per friggere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Pesce (2)
- Insalata Di Branzino
- Insalata Di Pesce
- Crocchette Di Melanzane
- Cestini Di Pomodoro

Insalata Di Cozze E Lenticchie

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Lasciate a bagno le cozze in acqua fredda salata per almeno 30 minuti.
Lessate le lenticchie per circa 20 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatele, mescolatele con un cucchiaio di olio e lasciatele raffreddare.
Lavate l'insalata e affettate i ravanelli.
Pulite con cura le cozze sotto l'acqua corrente, quindi fatele aprire in una casseruola con 2 cucchiai di olio, poi sgusciatele.
Disponete l'insalata su un piatto da portata e distribuitevi sopra le cozze e i ravanelli. In una ciotola, mescolate lo yogurth con le erbe, le lenticchie e l'olio rimasto.
Servite l'insalata con a parte la salsina preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di insalata mista (insalata lattuga, radicchio, insalata lattuga lollo)
- 100g di lenticchie rosse
- 1000g di cozze
- 15 cl di yogurth intero
- 2 cucchiai di erbe aromatiche tritate
- 1 mazzetto di ravanelli
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baguette Con Mortadella E Groviera
- Cruditees In Pinzimonio
- Pinzimonio Tre Salse
- Barchette Fantasia
- Coppette Di Gamberi All'arancia

Insalata Di Gamberetti (4)

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Tritate la cipolla e tagliate a dadini il sedano.
Schiacciate l'uovo e uniteci le punte di asparagi che avrete lessato, le noci, la maionese, la cipolla, il sedano e i gamberetti lessati e sgusciati.
Mettete 2 foglie di lattuga in ogni coppa di champagne e versateci sopra 1 cucchiaio della salsa che avete preparato.
Servite guarnendo il tutto con gamberetti interi e fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 insalata lattuga
- 200g di gamberetti
- 1 cipolla
- 1 uovo sodo
- 10 punte di asparagi
- 1 cucchiaio di noci tritate
- 1 tazza di maionese
- 1 sedano

Varianti

- Insalata Di Gamberetti E Asparagi
- Insalata Di Gamberetti E Carciofi

Ricette simili

- Insalata Di Scoglio
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Canapè Di Anguilla
- Tartine Di Canocchie
- Tonno In Avocado

Insalata Di Gamberetti E Asparagi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Cuocere i gamberetti (o gli scampi) al vapore (solo pochi istanti, altrimenti diventano gommosi) e a mescolarli ancora tiepidi a delle punte d'asparagi cotte anch'esse al vapore e a del petto di pollo bollito o arrosto sfilettato.

Condire con olio, poco limone, sale e pepe q.b. E' adatto per un antipastino leggero, ma se aumenti le dosi va benone anche come secondo.

Ingredienti per 4 persone

- gamberetti (o scampi)
- asparagi
- petto di pollo (o arrosto sfilettato)
- olio d'oliva
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Alla Brace
- Avocados Rellenos
- Avocado Ripieni (3)
- Tramezzini Di Pollo
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)

Insalata Di Gamberetti E Carciofi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Portate il court-bouillon a ebollizione e tuffatevi i gamberetti, lasciandoli cuocere per circa 10 minuti. Scolateli, sgusciateli, e tenete le code da parte.
Lavate intanto i carciofi, eliminate le foglie dure, la parte con le spine e il fieno. Con un coltello affilato tagliate il cuore dei carciofi a julienne e metteteli in acqua acidulata con qualche goccia di limone, affinché non anneriscano. Scolateli e asciugateli in un canovaccio pulito.
Mettete sul piatto di servizio le code dei gamberetti e i carciofi; condite subito con sale, olio d'oliva, pepe e succo di limone.
Mescolate delicatamente e servite. Si tratta di un eccellente antipasto: il sapore un po' aspro dei carciofi crudi si equilibra perfettamente con quello piuttosto dolce dei gamberetti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti rosa freschi
- 6 carciofi primizia tipo riviera (con le spine)
- 100 cl di court-bouillon all'aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Gamberetti Mimosa
- Storione Per Antipasto
- Fagioli E Caviale
- Cocktail Di Scampi (2)
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe

Insalata Di Gamberi Al Cocco

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Insaporite le zucchine, dopo averle tagliate a julienne, con 2 cucchiai di aceto, 2 cucchiai di olio, sale e pepe.
Coprite le zucchine e lasciatele marinare in frigorifero almeno per un paio d'ore.
Fate bollire 2 dl di acqua.
Aggiungete il cocco, spegnete il fuoco, mettete il coperchio e, dopo una mezz'ora, filtrate il liquido attraverso un telo o un colino molto fitto.
Rosolate la cipolla affettata in un tegame con 4 cucchiai di olio.
Unite, nell'ordine, i gamberi, il curry, il latte di cocco filtrato, sale e pepe.
Cuocete i gamberi a fuoco vivace per 5 minuti in modo da ottenere un sughetto piuttosto denso e ristretto.
Private i fiori di zucca del gambo e del pistillo, lavateli e asciugateli con cura. Strizzandole un po' con le mani, togliete le zucchine dalla marinata.
Mondate, lavate e asciugate il lattughino.
Lessate il riso, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e scolatelo con molta cura. Conditelo subito con le zucchine e i gamberi tiepidi e il loro sugo.
Mescolate, decorate con i fiori di zucca e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 zucchine novelle
- 120g di riso basmati
- 6 fiori di zucca
- 500g di gamberi
- 80g di cocco essiccato e grattugiato
- 100g di lattughino
- 1 cipolla
- aceto di mele
- 1 cucchiaino di curry
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberi Al Cocco
- Crespelle (5)
- Crespelle Fritte
- Verdure In Maionese
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Insalata Di Gamberi E Ananas

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Tagliare a dadini la polpa di ananas raccogliendone il succo.
Unire le code di gambero e il peperone.
Mescolare maionese, yogurth, 1 cucchiaio di succo di ananas, zenzero, sale e pepe. Con la salsa condire l'insalata, suddividerla in 4 coppe e decorare con foglie di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ananas mignon
- 200g di code di gambero lessate e senza carapace
- 1 falda di peperone rosso a dadini
- 1 falda di peperone giallo a dadini
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di yogurth greco
- 1 cucchiaio di zenzero in polvere
- sale
- pepe
- insalata lattuga in foglie

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Crostini Al Paté Di Funghi
- Pinzimonio Tre Salse
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli
- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio

Insalata Di Gamberi E Carciofi

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Diluite la maionese con la panna liquida.
Cuocete i cuori di carciofi in acqua salata per 6 minuti.
Scongelate i gamberi e fateli saltare in una padella antiaderente col burro.
Lavate e asciugate l'insalata, conditela con la maionese e disponetela in un piatto da portata. Separatamente condite i carciofi e i gamberi con la salsa, salate e disponeteli sull'insalata.
Guarnite coi capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti sgusciati
- 1 confezione di cuori di carciofo
- 40g di capperi
- 400g di insalata lattuga
- 3 cucchiai di panna liquida
- 90g di maionese
- salsa d'olio d'oliva e limone
- burro

Ricette simili

- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Conchiglie Di Gamberetti
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Antipasto Di Carciofi
- Coppe Di Astice

Insalata Di Gamberi E Mais

Antipasto a base di mais

Ricetta

Lessare e scolare i gamberetti.
Scolare il mais.
Lavare e affettare le verdure.
Sbucciare e ridurre a cubetti le arance.
Unire tutti gli ingredienti in una ciotola.
Condire con l'olio, l'aceto, il succo di limone, la paprica e il sale.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di mais in scatola
- 100g di gamberetti sgusciati
- 300g di arance
- 50g di insalata verde
- 1/2 di cipolla
- 1 pomodoro (100 g)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 pizzico di paprica
- sale

Ricette simili

- Conchiglie Di Gamberetti
- Cocktail Di Aragosta
- Stufato Di Fagioli
- Avocado Al Salmone
- Insalata Di Gamberi E Carciofi

Insalata Di Gamberi E Verdure

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

In una ciotola mescolate lo yogurth con la maionese, salate, pepate e incorporate la rucola e gli scalogni tritati finemente.
Cuocere a vapore i gamberi a per 10 minuti.
Lavate l'insalata, scolatela bene, suddividetela in piatti individuali, conditela con olio, sale e pepe sbattuti insieme, sopra sistematevi la mela sbucciata e tagliata a julienne, e i gamberi; nappate e con la salsa allo yogurth

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberi
- 500g di insalatina trevigiana
- 1 mela
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe bianco.
- per la salsa:
- 2 cucchiai di maionese
- 1 vasetto di yogurth intero
- 2 scalogni
- 2 mazzetti di insalata rucola
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Coppette Di Gamberi All'arancia
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Insalatina Di Polipo E Rucola
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Sformatini Di Bietole Selvatiche

Insalata Di Granchio (2)

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Lavate e asciugate le foglie di insalata.
Mondate le carote, lavatele e tagliatele a lamelle sottili di 4 x 1,5 cm.
Tagliate i fagiolini a pezzetti.
Immergete per un minuto le lamelle di carota nell'acqua bollente salata.
Fate cuocere i fagiolini da due a tre minuti in acqua bollente. Sgocciolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Su ogni piatto, disponete due foglie di insalata trevisana e due foglie di scarola. Al centro mettete 25 g di polpa di granchio e attorno le lamelle di carota.
Cospargete con i fagiolini.
Mescolate in una ciotola aceto, olio, sale e pepe.
Versate sull'insalata e servite. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 8 foglie di insalata scarola
- 8 foglie di insalata trevisana
- 50g di fagiolini
- 3 carote
- 100g di polpa di granchio

Ricette simili

- Lattuga Romana Con Astice
- Insalata Di Pompelmi E Polpa Di Granchio
- Polpa Di Granchio Alla Senape
- Bruschette In Insalata
- Misto Al Granchio

Insalata Di Ippoglosso Con Erbe Selvatiche

Antipasto a base di ippoglosso

Ricetta

Fate lessare i filetti di ippoglosso in una pentola con acqua salata bollente, per 20 minuti a calore medio, quindi scolateli e riduceteli a pezzetti.
Mondate le carote, riducetele a listarelle sottili e scottatele brevemente in acqua bollente.
Pulite le erbe selvatiche e i cipollotti e tagliate questi ultimi a fettine sottili.
Riunite in un'insalatiera gli ortaggi e i pezzi di pesce.
Preparate una salsetta mescolando in una ciotola gli ingredienti indicati nella ricetta, versatela sull'insalata e rimestate con cura, in modo che il condimento si distribuisca uniformemente, quindi servite. --- Vino: Riesling dello Schloss Bockelheimer oppure Traminer aromatico delle Grave del Friuli.

Ingredienti per 2 persone

- 350g di filetto di ippoglosso
- 80g di carote
- 60g di tarassaco
- 60g di acetosella
- 1/2 cespo di radicchio
- 60g di cipollotti
- per la salsa:
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di crauti tritati
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- sale

Ricette simili

- Radicchio Ripieno Al Gorgonzola
- Insalata Di Radicchio E Parmigiano
- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Prosciutto Crudo Alla Melagrana

Insalata Di Limoni

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Sbucciare i limoni, pelarli al vivo e affettarli. Metterli su un piatto da portata, condirli con olio e sale e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 limoni
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Insalata Di Limoni Spagnola

Ricette simili

- Acciughe Olio E Limone
- Insalata Di Agrumi (3)
- Acciughette Alla Ammiraglia
- Acciughe Al Limone (5)
- Acciughe Alla Sanremasca

Insalata Di Limoni Spagnola

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Far bollire i 4 limoni in acqua ben salata finché diventeranno teneri. Scolarli, lasciarli raffreddare completamente e tagliarli a pezzetti minuti. Mescolarli a gambi e cuori dei carciofi bolliti e tritati grossolanamente e a una manciata di mandorle leggermente tostate e tritate.
Condire con il miele, l'olio e il succo di 1 limone.
Guarnire con foglie di prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 limoni maturi
- sale
- carciofi
- mandorle
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone
- prezzemolo

Ricette simili

- Torta Di Carciofi
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane
- Crema Di Avocado (2)
- Carciofini Al Peperoncino
- Sfogliatine Golose

Insalata Di Mele

Antipasto a base di mele

Ricetta

Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda.
Sfogliate la lattuga, lavatela e sgrondatela, poi mettete da parte le quattro foglie più esterne e tagliate le altre a striscioline mescolandole poi con le carote.
Sbucciate le mele e tagliatele a dadini.
Tagliate a dadini anche il formaggio e mescolatelo con le mele alle verdure.
Salate un poco, unite il succo di limone, l'uvetta scolata e strizzata e condite con la maionese.
Mescolate e suddividete il composto nelle foglie di lattuga tenute da parte, appoggiate su un piatto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 1 cuore di insalata lattuga
- 300g di carote tagliate a julienne
- 2 mele verdi
- 50g di formaggio emmenthal
- 1/2 di limone (succo)
- 50g di maionese
- sale

Ricette simili

- Mele Verdi Al Gorgonzola
- Rotoli Di Prosciutto Con Asparagi
- Panino Con Rughetta, Insalata, Carote, Prosciutto E Maionese
- Cruditees In Pinzimonio
- Involtini Di Prosciutto (5)

Insalata Di Moscardini E Fagiolini

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lessate i fagiolini al dente, scolateli e raccoglieteli in un'insalatiera.
Lavate e pulite anche i moscardini, lessateli in acqua salata e limone, scolateli, tagliate in due i più grandi e lasciate interi i più piccoli. In una casseruolina versate un bicchiere d'aceto, unite abbondante basilico, maggiorana, poco prezzemolo, lo spicchio d'aglio, il peperoncino.
Portate a bollore e lasciate evaporare per alcuni minuti.
Spegnete, eliminate gli aromi.
Sgocciolate il tonno e distribuitelo sui fagiolini, unite i moscardini.
Condite versando a filo l'olio, l'aceto aromatizzato, sale e pepe.
Tenete 2 ore in frigorifero.
Servite. Vini di accompagnamento: Collio Tocai Friulano DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Vermentino Di Gallura 'Superiore' DOC

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di fagiolini
- 400g di moscardini
- 150g di tonno in scatola
- aceto di vino
- olio d'oliva
- basilico
- maggiorana
- peperoncino
- limone
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Di Moscardini (4)
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Moscardini
- Antipasto Di Moscardini (3)

Insalata Di Olive

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Snocciolare le olive e porle in un'insalatiera.
Affettare il sedano e unirlo alle olive.
Tritare l'aglio con il peperoncino.
Emulsionare aceto, sale e olio e aggiungere il trito.
Condire la insalata con la salsina, una spolverata di origano e semi di finocchio, mescolare bene e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di olive verdi
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- origano in polvere
- semi di finocchio
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale

Varianti

- Insalata Di Olive (2)

Ricette simili

- Alivi Ammaccate
- Olive Verdi Ammaccate
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Pitta Di Granturco
- Olive Alla Siciliana

Insalata Di Olive (2)

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Arrostire 1 peperoncino rosso sulla fiamma, pelarlo, pulirlo e tagliarlo a pezzetti.
Unire circa 20 olive nere snocciolate, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 uova sode affettate.
Condire con il succo di 1 limone, 3 spicchi d'aglio schiacciati, 1/2 cucchiaino di semi di cumino, 1 pizzico di peperoncino tritato, sale, pepe, 3 cucchiai d'olio d'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 1 peperoncino rosso
- 20 di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova sode affettate
- 1 limone (succo)
- 3 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- 1 pizzico di peperoncino tritato
- sale
- pepe
- 3 cucchiai di olio d'oliva

Varianti

- Insalata Di Olive

Ricette simili

- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia
- Bruschette Piccanti
- Insalata Di Testina Di Vitello
- Puntarelle Con I Croissant
- Pane Di Patate Alle Erbe

Insalata Di Pesce

Antipasto a base di branzino

Ricetta

Far cuocere portando ad ebollizione per circa mezz'ora, una casseruola d'acqua salata con la cipolla, la carota, il prezzemolo, il sedano.
Pulire il pesce squamarlo e lavarlo. Metterlo nella casseruola, riportare a lenta ebollizione; spegnere il fuoco e lasciare il pesce fino cottura (l'occhio dovrà divenire bianco e sporgente come una pallina). Nel frattempo friggere le melanzane affettate poche alla volta, scolarle ben dorate, e poi salarle.
Levare la pelle al pesce, diliscarlo e rompere la polpa a pezzettini.
Tritare il basilico.
Mettere il succo del limone in una tazzina, scioglervi un poco di sale, amalgamarlo all'olio d'oliva e al basilico e pepare.
Mescolare assieme le melanzane e il pesce e condirli con la salsetta preparata. Quando si frigge, l'olio deve essere sempre ben caldo, molto importante è non far raggiungere il punto di fumo, in modo da non creare delle tossine che possono far male. Il cibo una volta fritto va sempre messo su carta assorbente e servito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 1000g di branzino
- 1 limone
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 di cipolla
- prezzemolo
- basilico
- olio per friggere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Pesce (2)
- Insalata Di Pesce (3)

Ricette simili

- Insalata Di Branzino
- Insalata Di Cefalo
- Crocchette Di Melanzane
- Cestini Di Pomodoro
- Melanzane Saporite

Insalata Di Pesce (2)

Antipasto a base di cefalo

Ricetta

Far cuocere portando ad ebollizione per circa mezz'ora, una casseruola d'acqua salata con la cipolla, la carota, il prezzemolo, il sedano.
Pulire il pesce squamarlo e lavarlo. Metterlo nella casseruola, riportare a lenta ebollizione; spegnere il fuoco e lasciare il pesce fino cottura (l'occhio dovrà divenire bianco e sporgente come una pallina). Nel frattempo friggere le melanzane affettate poche alla volta, scolarle ben dorate, e poi salarle.
Levare la pelle al pesce, diliscarlo e rompere la polpa a pezzettini.
Tritare il basilico.
Mettere il succo del limone in una tazzina, sciogliervi un poco di sale, amalgamarlo all'olio d'oliva e al basilico e pepare.
Mescolare assieme le melanzane e il pesce e condirli con la salsetta preparata. Quando si frigge, l'olio deve essere sempre ben caldo, molto importante è non far raggiungere il punto di fumo, in modo da non creare delle tossine che possono far male. Il cibo una volta fritto va sempre messo su carta assorbente e servito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 melanzane
- 1000g di cefalo
- 1 limone
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 di cipolla
- prezzemolo
- basilico
- olio per friggere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Pesce
- Insalata Di Pesce (3)

Ricette simili

- Insalata Di Cefalo
- Insalata Di Branzino
- Crocchette Di Melanzane
- Cestini Di Pomodoro
- Antipasto Di Mare (3)

Insalata Di Pesce (3)

Antipasto a base di pesce spada

Ricetta

Togliere la pelle del pesce e tagliarlo a dadini, salarlo, peparlo e cuocerlo a vapore per 10 minuti.
Cuocere, sempre a vapore, per 5 minuti i pomodori perini, poi sbucciarli eliminare i semi e tritarli.
Lavare l'insalata e stracciarla con le mani.
Riunire in 1 terrina il pesce, l'insalata, i pomodori, i pinoli e il basilico.
Regolare di sale e pepe e condire con aceto e con 5 cucchiai d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada (tranci da 150 g)
- 1 cespo di insalata rossa
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 4 pomodori perini
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Pesce
- Insalata Di Pesce (2)

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Zucchine Alle Olive
- Panzanella Toscana (2)
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Panzanella (2)

Insalata Di Pollo All'uso Cinese

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo. Ponetelo in una capace pentola coperto con acqua.
Unite la cipolla e fate cuocere per un'ora o più, finché il pollo sarà ben cotto. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Tagliate intanto il sedano a rettangolini lunghi 3 cm e larghi 1 cm e fateli scottare per 5 minuti in poco brodo di pollo filtrato. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Staccate la carne del pollo e tagliatela a piccoli pezzettini, che sistemerete in un'insalatiera con i rettangolini di sedano ormai raffreddati.
Condite infine con l'olio, la salsa di soia, lo zucchero, il pepe e, nel caso occorresse, un pizzico di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 500 g
- 1 cipolla
- 1 sedano bianco
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- pepe
- sale (se necessario)

Varianti

- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (2)
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)

Ricette simili

- Involtini Primavera (chun Juan)
- Bignè Farciti Al Pollo
- Arancine Di Riso
- Crostini Alla Toscana
- Crostini Con Fegatini Di Pollo

Insalata Di Pollo All'uso Cinese (2)

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo. Ponetelo in una capace pentola coperto con acqua.
Unite la cipolla e fate cuocere per un'ora o più, finché il pollo sarà ben cotto. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Tagliate intanto il sedano a rettangolini lunghi 3 cm e larghi 1 cm e fateli scottare per 5 minuti in poco brodo di pollo filtrato. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Staccate la carne del pollo e tagliatela a piccoli pezzettini, che sistemerete in un'insalatiera con i rettangolini di sedano ormai raffreddati.
Aggiungete mezza scatola di germogli di bambù, scolati e tagliati a pezzetti.
Condite infine con l'olio, la salsa di soia, lo zucchero, il pepe e, nel caso occorresse, un pizzico di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 500 g
- 1 cipolla
- 1 sedano bianco
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- pepe
- sale (se necessario)
- 1/2 scatola di germogli di bambù

Varianti

- Insalata Di Pollo All'uso Cinese
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)

Ricette simili

- Involtini Primavera (chun Juan)
- Crema Di Sedano Di Verona
- Bignè Farciti Al Pollo
- Arancine Di Riso
- Crostini Alla Toscana

Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo. Ponetelo in una capace pentola coperto con acqua.
Unite la cipolla e fate cuocere per un'ora o più, finché il pollo sarà ben cotto. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Tagliate intanto il sedano a rettangolini lunghi 3 cm e larghi 1 cm e fateli scottare per 5 minuti in poco brodo di pollo filtrato. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Staccate la carne del pollo e tagliatela a piccoli pezzettini, che sistemerete in un'insalatiera con i rettangolini di sedano ormai raffreddati.
Aggiungete 200 g di funghi coltivati, lessati e tagliati a fettine sottili.
Condite infine con l'olio, la salsa di soia, lo zucchero, il pepe e, nel caso occorresse, un pizzico di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 500 g
- 1 cipolla
- 1 sedano bianco
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 200g di funghi coltivati
- pepe
- sale (se necessario)

Varianti

- Insalata Di Pollo All'uso Cinese
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (2)

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Involtini Primavera (chun Juan)
- Insalata Di Pollo Alle Mandorle
- Vol-au-vent A La Reine
- Lumache Alla Provenzale

Insalata Di Pollo Alle Mandorle

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Lessare e poi tagliare a dadini la carne di pollo.
Raschiare le carote, lavare, asciugarle e affettarle finissime.
Pulire i funghi, lavarli e affettarli.
Mettere le mandorle in forno a calore moderato per circa dieci minuti a tostare e tritarle non troppo finemente.
Sciogliere il sale col limone, unire l'olio, un pizzico di pepe e mescolare bene.
Condire con questa salsetta le carote, i funghi, la cipolla tritata e il pollo, mescolati assieme in una insalatiera.
Cospargere con le mandorle tritate e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 4 carote
- 1/2 di cipolla
- 1 pugno di mandorle sgusciate
- 1 limone
- 100g di funghi coltivati
- olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)
- Vol-au-vent Al Pollo
- Lumache Alla Provenzale
- Gran Zuccotto Di Paté

Insalata Di Pompelmi Bicolore

Antipasto a base di pompelmo rosa

Ricetta

Pelare a vivo i pompelmi, tagliarli a spicchi e disporli su di un piatto alternandoli di colore fino a comporre una girandola.
Spolverizzare con la frutta secca precedentemente tritata e condire con sale ed olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pompelmo rosa
- 1 pompelmo giallo
- 50g di noci
- 50g di mandorle sgusciate
- 20g di pinoli
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto Di Gamberetti
- Bruschetta Con Tartara Di Cernia
- Insalata Di Agrumi
- Crema Saporita Alle Fave
- Cocktail Al Pompelmo

Insalata Di Pompelmi E Polpa Di Granchio

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Sfogliate l'insalata, lavate le foglie, sgocciolatele e asciugatele con un canovaccio.
Eliminate tutto il liquido di conservazione della polpa di granchio e spezzettatela con una forchetta.
Tagliate i pompelmi a metà e con un coltellino molto affilato prelevatene la polpa. Tagliatela a pezzetti.
Tenete da parte i mezzi pompelmi che serviranno da contenitori.
Lavate e asciugate il cipollotto e tagliate a rondelle sottili solo la parte bianca.
Spezzettate le foglie di insalate e trasferitele in una insalatiera.
Aggiungete la polpa di granchio, l'olio, il sale e qualche grano di pepe rosa.
Mescolate bene.
Riempite, in parti uguali, con la preparazione, l'interno dei mezzi pompelmi vuoti.
Mettete i mezzi pompelmi in quattro piattini individuali, decorate con le foglie di insalata rimanenti e qualche granello di pepe rosa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di polpa di granchio al naturale
- 2 pompelmi
- 1 cipollotto
- insalata
- olio d'oliva
- sale
- alcuni grani di pepe rosa in grani

Ricette simili

- Misto Al Granchio
- Granchi E Scampi In Coppette
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Insalata Di Granchio (2)

Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Insaporire la carne con il rosmarino, salare e saltare in padella con aglio e olio.
Unire l'aceto e far riposare.
Tagliare il pane, 2 zucchine e il provolone, mescolare il tutto con l'uovo e il sale. Poi fare un impasto con farina olio, sale e acqua.
Stendere il composto, chiudere e infilare 1/4 di zucchina.
Cuocere con olio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 fette di prosciutto crudo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 uovo
- 2 fette di pancarré
- 3 zucchine
- 20g di formaggio provolone
- 100g di farina
- 1 spicchio di aglio
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- rosmarino

Ricette simili

- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame
- Carpionata Di Zucchine
- Fagottini Piccanti
- Sformato Di Stracchino
- Formaggio Fritto

Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Tagliare a listarelle il cuore di sedano, a tocchetti il prosciutto, il salame e la caciotta e condire con olio, poche gocce di aceto balsamico e mostarda di Digione.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cuore di sedano
- 200g di gamboncello di prosciutto crudo
- 50g di salame di milano
- 200g di formaggio caciottina di pecorino non molto piccante
- 100g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di mostarda di digione

Ricette simili

- Gelato Salato
- Crostini Su Una Zampa Sola
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Radicchio Ripieno Al Gorgonzola
- Antipasto All'italiana (2)

Insalata Di Radicchio E Parmigiano

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Mondate e lavate il radicchio, poi tagliatelo nel senso della lunghezza.
Grattate il parmigiano in grosse scaglie.
Ungete il radicchio con un po' d'olio, poi fatelo appassire su una griglia antiaderente, ben calda e a fuoco lento.
Salate, pepate, poi spegnete il fuoco. In una terrina mescolate senape, aceto balsamico e l'olio rimanente, finché otterrete una salsa.
Adagiate il radicchio su un piatto di portata, conditelo con la salsa e decorate con le scaglie di parmigiano.
Aggiungete sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 5 cespi di radicchio trevigiano
- 100g di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di senape dolce
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Radicchio Ripieno Al Gorgonzola
- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico
- Zucchine Marinate (2)
- Bruschetta All'aceto Balsamico

Insalata Di Ricotta E Pomodori

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Lavate e asciugate i pomodori, tagliateli a metà orizzontalmente, togliete delicatamente con un cucchiaino i semi, cospargeteli di sale, capovolgeteli e lasciateli scolare per 15 minuti su un'assicella inclinata. In una terrina schiacciate con una forchetta la ricotta, unite l'olio e il pepe appena macinato e mescolate con energia. Avvalendovi di un cucchiaino riempite i pomodori col composto preparato, distribuendolo a ciuffetti.

Lavate, asciugate e tritate grossolanamente il basilico, quindi spolverizzatelo sui pomodori.

Lavate e asciugate la lattuga; distribuitela sul piatto di portata, posatevi sopra i pomodori ripieni, quindi portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta romana
- 4 pomodori rotondi maturi
- 3 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe appena macinato
- per decorare:
- 6 foglie di insalata lattuga bianca

Varianti

- Insalata Di Ricotta E Pomodori (2)
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (3)

Ricette simili

- Antipasto Del Vegetariano
- Panzanella Toscana (3)
- Pinzimonio Tre Salse
- Panzanella Toscana (2)
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro

Insalata Di Ricotta E Pomodori (2)

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Lavate e asciugate i pomodori, tagliateli a metà orizzontalmente, togliete delicatamente con un cucchiaino i semi, cospargeteli di sale, capovolgeteli e lasciateli scolare per 15 minuti su un'assicella inclinata. In una terrina schiacciate con una forchetta la ricotta, unite l'olio e il pepe appena macinato e mescolate con energia. Avvalendovi di un cucchiaino riempite i pomodori col composto preparato, distribuendolo a ciuffetti.
Lavate, asciugate e tritate grossolanamente l'origano, quindi spolverizzatelo sui pomodori.
Lavate e asciugate la lattuga; distribuitela sul piatto di portata, posatevi sopra i pomodori ripieni, quindi portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta romana
- 4 pomodori rotondi maturi
- origano
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe appena macinato
- per decorare:
- 6 foglie di insalata lattuga bianca

Varianti

- Insalata Di Ricotta E Pomodori
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (3)

Ricette simili

- Antipasto Del Vegetariano
- Pinzimonio Tre Salse
- Panzanella Toscana (3)
- Panzanella Toscana (2)
- Bruschetta Caprese

Insalata Di Ricotta E Pomodori (3)

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Lavate e asciugate i pomodori, tagliateli a metà orizzontalmente, togliete delicatamente con un cucchiaino i semi, cospargeteli di sale, capovolgeteli e lasciateli scolare per 15 minuti su un'assicella inclinata. In una terrina schiacciate con una forchetta la ricotta, unite l'olio e il pepe appena macinato e mescolate con energia. Avvalendovi di un cucchiaino riempite i pomodori col composto preparato, distribuendolo a ciuffetti.

Lavate, asciugate e tritate grossolanamente la mentuccia, quindi spolverizzatela sui pomodori.

Lavate e asciugate la lattuga; distribuitela sul piatto di portata, posatevi sopra i pomodori ripieni, quindi portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta romana
- 4 pomodori rotondi maturi
- mentuccia
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe appena macinato
- per decorare:
- 6 foglie di insalata lattuga bianca

Varianti

- Insalata Di Ricotta E Pomodori
- Insalata Di Ricotta E Pomodori (2)

Ricette simili

- Antipasto Del Vegetariano
- Pinzimonio Tre Salse
- Panzanella Toscana (3)
- Panzanella Toscana (2)
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro

Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Bollite il riso in abbondante acqua salata e quando al dente, scolatelo e fatelo intiepidire.
Cuocete le punte di asparagi al vapore (i gambi li conserverete per fare un risotto o una frittata) per circa 10 minuti e tenetele da parte. In una padella capiente rosolate l'aglio in tre cucchiai di olio che toglierete quando dorato. Versateci poi i molluschi e i crostacei e fateli cuocere coperti per qualche minuto fino a quando i frutti di mare si sono aperti.
Togliete dal fuoco, eliminate le conchiglie dei molluschi, sgusciate i crostacei e lasciateli intiepidire nel loro succo di cottura che avrete filtrato.
Sbollentate per un attimo i pomodori, sbucciateli e frullateli aggiungendo il sale, il pepe, la ricotta e il succo di mezzo limone.
Mescolate i frutti di mare e gli asparagi col riso, condite con una vinaigrette al limone.
Servite il riso con a parte la salsa di pomodoro e ricotta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di riso parboiled
- 200g di punte di asparagi
- 6 scampi col guscio
- 6 gamberi col guscio
- 300g di cozze
- 300g di vongole
- 100g di ricotta fresca non salata
- 4 pomodori ben maturi
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Midye Tava
- Spiedini Di Cozze Fritte
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Crostoni Agli Scampi

Insalata Di Salmone Affumicato (2)

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Fate marinare il salmone affumicato per 15 minuti con il succo di un limone e di mezza arancia, 2 cucchiai di olio ed una manciata di pepe. Nel frattempo tagliate i carciofi a fettine, tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone ed asciugateli. Suddivideteli in 4 ciotole con il salmone scolato dalla marinata, le scaglie di grana e 4 fettine di arancia tagliate sottilissime.
Salate la marinata e con questa condite l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di salmone affumicato a fette
- 1 limone
- 1 arancia
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 4 carciofi freschi
- 20g di formaggio grana a scaglie
- sale
- 1 manciata di pepe

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Crocchette Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)

Insalata Di Scampi E Asparagi (2)

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Eliminate l'eventuale vena nera agli scampi, lavateli e lessateli per circa 15 minuti in una casseruola contenente acqua bollente e il mazzetto aromatico.
Pulite e lavate a lungo sotto l'acqua corrente gli asparagi. Lessateli, scolateli e tagliate a pezzetti solo le punte.
Passate al setaccio i tuorli d'uova e raccoglieteli in una piccola terrina, aggiungete l'olio e l'aceto, sale e pepe e, mescolando con il cucchiaio di legno, amalgamate gli ingredienti sino ad ottenere una crema.
Scolate gli scampi, metteteli in una insalatiera, unite gli asparagi, condite con la salsa preparata, mescolate e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di code di scampi sgusciate
- 1000g di asparagi
- 1 mazzetto aromatico
- 2 tuorli di uova sode
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)

Ricette simili

- Scampi Per Antipasto
- Marinata Di Aringhe
- Vol-au-vent Agli Scampi
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Spiedini Di Scampi E Limone

Insalata Di Scampi E Asparagi (3)

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Eliminate l'eventuale vena nera agli scampi, lavateli e lessateli per circa 15 minuti in una casseruola contenente acqua bollente e il mazzetto aromatico.
Pulite e lavate a lungo sotto l'acqua corrente gli asparagi. Lessateli, scolateli e tagliate a pezzetti solo le punte.
Passate al setaccio i tuorli d'uova e raccoglieteli in una piccola terrina, aggiungete l'olio, il succo di limone, il sale e il pepe; mescolando con il cucchiaio di legno, amalgamate gli ingredienti sino ad ottenere una crema.
Scolate gli scampi, metteteli in una insalatiera, unite gli asparagi, condite con la salsa preparata, mescolate e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di code di scampi sgusciate
- 1000g di asparagi
- 1 mazzetto aromatico
- 2 tuorli di uova sode
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)

Ricette simili

- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Scampi Per Antipasto
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Vol-au-vent Agli Scampi
- Cocktail Di Scampi (5)

Insalata Di Scampi E Asparagi (4)

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Eliminate l'eventuale vena nera agli scampi, lavateli e lessateli per circa 15 minuti in una casseruola contenente acqua bollente e il mazzetto aromatico.
Pulite e lavate a lungo sotto l'acqua corrente gli asparagi. Lessateli, scolateli e tagliate a pezzetti solo le punte.
Passate al setaccio i tuorli d'uova e raccoglieteli in una piccola terrina, aggiungete l'olio, la maionese, il sale e il pepe; mescolando con il cucchiaio di legno, amalgamate gli ingredienti sino ad ottenere una crema.
Scolate gli scampi, metteteli in una insalatiera, unite gli asparagi, condite con la salsa preparata, mescolate e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di code di scampi sgusciate
- 1000g di asparagi
- 1 mazzetto aromatico
- 2 tuorli di uova sode
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di maionese
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)

Ricette simili

- Scampi Per Antipasto
- Vol-au-vent Agli Scampi
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi

Insalata Di Scoglio

Antipasto a base di triglie

Ricetta

Lessate i gamberetti e le triglie, poi sgusciate i gamberetti e spinate le triglie.
Mettete il tutto in una insalatiera e unite il sedano e la mela tagliati a dadini.
Tritate la cipolla e l'uovo sodo e versateli nell'insalatiera, aggiungendo le noci, il sale e il pepe.
Servite guarnendo con la maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di gamberetti
- 2 triglie
- 1 gambo di sedano
- 1 mela
- 1 cipolla
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaio di noci tritate
- maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti (4)
- Tonno In Avocado
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Tartine Di Canocchie

Insalata Di Seppioline

Antipasto a base di seppioline

Ricetta

Tagliate il cavolfiore in cimette.
Pulite le seppioline, lavatele e mettetele in una pentola coperte di acqua. Fatelo cuocere fino a quando sono tenere e poi lasciatele raffreddare.
Lavate bene le patate, non pelatele e fatele lessare.
Lessate anche le cimette di cavolfiore.
Tagliate le seppioline a metà e trasferitele in un'insalatiera capiente.
Scolate le patate, pelatele e tagliatele a pezzetti.
Scolate anche il cavolfiore.
Aggiungete patate e cimette di cavolfiore alle seppioline.
Spolverizzate di prezzemolo tritato.
Condite con l'olio e un pizzico di sale.
Mescolate e mettete in frigorifero fino al momento di servire. Vino consigliato: Tocai di San Martino della Battaglia.

Ingredienti per 8 persone

- sale
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo
- 250g di cavolfiore
- 2 patate
- 1500g di seppioline

Ricette simili

- Bruschetta Con Seppioline
- Sformatini Di Cavolfiore
- Cappon Magro
- Fagiolini Sgranati Verdi Con Frutti Di Mare
- Spiedini Di Mare Al Dragoncello

Insalata Di Stoccafisso

Antipasto a base di stoccafisso

Ricetta

Lessare lo stoccafisso in acqua bollente salata per 6 minuti.
Scolare e far raffreddare; ridurlo in pezzetti togliendo le eventuali spine.
Lavare le puntarelle, scolarle, asciugarle, unirle allo stoccafisso.
Condire con una emulsione preparata stemperando le acciughe nell'olio con aceto e sale.
Rifinire con una macinata di pepe.
Mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso ammollato
- 250g di puntarelle
- 3 acciughe salate
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino bianco
- 1 macinata di pepe bianco
- sale marino

Ricette simili

- Alici Marinate
- Acciughe Aceto E Olio
- Puntarelle Alle Acciughe
- Crostini Di Fegatini
- Acciughe Piccanti

Insalata Di Testina Di Vitello

Antipasto a base di testina di vitello

Ricetta

Mettete in una casseruola abbondante acqua, unite il timo e il sale, portate a ebollizione.
Lavate intanto la testina, immergetela nell'acqua bollente e fatela bollire per circa 2 ore. Scolatela; appena sarà tiepida tagliatela a pezzetti.
Disponete la carne in una terrina, unite le cipolle e l'aglio.
Sbattete in una ciotola, con una forchetta, l'olio, l'aceto, un pizzico di sale e di peperoncino in polvere, condite la testina, mescolate con cura, cospargete con prezzemolo tritato e portate subito in tavola. Questa saporitissima insalata di tradizione spagnola è molto indicata in estate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di testina di vitello arrotolata
- 1 spicchio di aglio finemente tritato
- 2 cipolle finemente tritate
- 10 cl di olio d'oliva
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 1 rametto di timo
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Antipasto Di Verdure (2)
- Pallotte Cacio E Uova
- Dolmates
- Involtini Di Foglie Di Vite

Insalata Fantasia (3)

Antipasto a base di formaggio provolone dolce

Ricetta

Lavare il cicorino, asciugarlo e metterlo in una insalatiera.
Tagliare i ravanelli a fettine, i pomodori a spicchi e le olive a rondelle e mettere tutto nell'insalatiera.
Unire il provolone tagliato a dadini e le uova affettate.
Emulsionare 6 cucchiai di olio con 2 di aceto, sale e pepe e usare questa salsina per condire l'insalata.
Mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di formaggio provolone dolce
- 4 uova sode
- 100g di olive verdi snocciolate
- 150g di insalata cicorino
- 2 pomodori
- 6 ravanelli
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Torta Di Carciofi (3)
- Enchiladas Yucatecas
- Verdure In Maionese

Insalata Festival

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Lavare i pomodori, asciugarli e affettarli in senso orizzontale, salarli e lasciarli scolare per dieci minuti.
Lavare la lattuga, asciugarla, scolarla e metterla in una insalatiera; disporre sopra le fette di pomodoro e infine i gamberetti sgelati.
Mescolare un pizzico di sale con l'olio e il limone, unire i semi di comino e versare sull'insalata.

Ingredienti per 1 persona

- 1 scatola di gamberetti surgelati
- 1 cespo di insalata lattuga
- 2 pomodori
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Cocktail Al Pompelmo
- Cocktail Di Gamberi (3)
- Crocchette Di Gamberetti
- Pinzimonio Tre Salse
- Insalata Di Gamberi E Carciofi

Insalata Gran Paradiso

Antipasto a base di mele renette

Ricetta

Tagliate 4 belle mele renette a metà, svuotarle lasciando soltanto un sottile strato di polpa vicino alla buccia e immergerle, per conservarle bianche, in acqua fredda con del succo di limone.
Tagliate a dadini il sedano bianco, la fontina e la polpa delle mele.
Mescolate la panna leggermente montata con la maionese, insaporite ulteriormente con la senape e la salsa worcester e condite con questa salsa il composto precedentemente preparato.
Riempite le mele precedentemente svuotate e cospargetele con un po' di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele renette
- 1 sedano bianco
- 200g di formaggio fontina
- 1 bicchiere di panna
- maionese
- senape
- salsa worcester

Ricette simili

- Mele E Sedano
- Cuori Di Palma Con Maionese
- Indivia Al Granchio
- Cocktail Di Scampi (4)
- Cocktail Di Astice

Insalata Gustosa

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Lessate patate, zucchine e fave, tagliate patate e zucchine a dadini. Mettetele in un'insalatiera unite la mortadella a dadini.
Diluite la maionese con il succo di mezzo limone, insaporite con la salsa cocktail e condite l'insalata

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mortadella
- 2 patate
- 2 zucchine
- 150g di fave
- 150g di maionese
- 1 cucchiaio di salsa cocktail
- limone
- sale

Ricette simili

- Insalata Russa (5)
- Cocktail All'ananas
- Cocktail Al Pompelmo
- Verdure In Maionese
- Antipasto Mare E Monti

Insalata Russa (2)

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lessate separatamente il cavolfiore, le patate, i fagiolini, i piselli.
Sbucciate le patate e la barbabietola e tagliate tutto a pezzetti, unitevi anche un pochino di tonno a pezzetti.
Mettete nell'insalatiera e condite questo misto di verdure con olio, sale e poco aceto e in ultimo la maionese che avrete alleggerita con parecchio succo di limone. Unto uno stampo rettangolare da biscotto, mettetevi la verdura premendola col cucchiaio perché resti ben compatta e mettete lo stampo al freddo in ghiaccio per qualche ora. Al momento di servirla, sformerete l'insalata russa sul piatto oblungo e la coprirete con altra maionese ben densa e con giardiniera sott'aceto tagliata a fettine, capperi, filetti di acciughe e fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 3/4 di patata
- 1 cavolfiore
- 200g di fagiolini
- 200g di piselli
- 1 barbabietola
- 50g di tonno sott'olio
- pepe
- sale
- olio d'oliva
- aceto di vino
- besciamella
- maionese
- succo di limone
- alcune fettine di limone
- alcuni di filetti d'acciughe
- capperi

Varianti

- Insalata Russa (4)
- Insalata Russa (5)
- Insalata Russa Con Il Bimby

Ricette simili

- Riso Rosso
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Spuma Di Tonno (2)
- Antipasto Estivo

Insalata Russa (4)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate le verdure in acqua salata e quando saranno fredde, tagliatele a dadini.
Aggiungete il tonno, i capperi e la giardiniera. Nel frattempo fate una maionese con 2 uova e poi mischiatela con il composto precedentemente preparato, mischiando bene il tutto e condendo con sale e aceto.
Mettete il tutto in un piatto e dategli la forma di piramide.
Decorate con maionese, piselli e 2 uova sode tagliate a fette.
Lasciate riposare 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di patate
- 100g di carote
- 100g di fagiolini
- 100g di piselli
- 100g di giardiniera
- 30g di tonno
- 25g di capperi
- 4 uova
- sale
- aceto di vino

Varianti

- Insalata Russa (2)
- Insalata Russa (5)
- Insalata Russa Con Il Bimby

Ricette simili

- Verdure In Maionese
- Insalata Di Aragosta
- Antipasto Di Verdure
- Cappon Magro
- Terrina Alle Erbe Aromatiche

Insalata Russa (5)

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lessare le patate.
Cuocere al dente a vapore carote e zucchine.
Lessare separatamente i piselli per 10 minuti e i fagiolini per 15 minuti.
Tritare finemente i capperi e i sottaceti. Ridurre a dadini patate, zucchine e carote e a pezzetti i fagiolini.
Riunire le verdure, unire capperi, sottaceti e maionese meno qualche cucchiaio. Disporre su un piatto e decorare con la maionese rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di fagiolini
- 2 zucchine
- 100g di piselli sgranati
- 2 carote
- 2 patate
- 50g di sottaceti
- 300g di maionese
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto

Varianti

- Insalata Russa (2)
- Insalata Russa (4)
- Insalata Russa Con Il Bimby

Ricette simili

- Verdure In Maionese
- Insalata Di Aragosta
- Antipasto Mare E Monti
- Rotolini Di Prosciutto Con Asparagi
- Rotolini Di Prosciutto Cotto Con Asparagi

Insalata Russa Con Il Bimby

Antipasto a base di maionese

Ricetta

Metti la maionese in una ciotola. Senza lavare il boccale inserisci l'acqua, l'aceto, il sale, le carote tagliate a dadini poi le patate sempre a dadini, i piselli e cuoci per 25 minuti a temperatura 100 gradi velocità 1, per una cottura al dente. Scola molto bene le verdure allargale e lasciale raffreddare. Uniscile alla maionese con i capperi e i sottaceti. Amalgama bene il tutto, e metti in frigorifero prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- maionese
- 400g di patate medie
- 300g di carote
- 300g di piselli lessati (o piselli surgelati)
- 60g di sottaceti vari
- 1 cucchiaio di capperi
- 900g di acqua
- 10 cl di aceto di vino
- sale

Ricette simili

- Insalata Russa (5)
- Insalata Russa (4)
- Insalata Di Aragosta
- Insalata Russa (2)
- Verdure In Maionese

Insalata Terra E Mare

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Pulite l'insalata e tagliatela piuttosto sottile. Disponetela sul fondo di una insalatiera.
Lavate i gamberi in acqua bollente, fateli scolare e metteteli nell'insalatiera.
Pulite i funghi, tagliateli a fettine sottili e aggiungeteli ai gamberi e all'insalata.
Preparate il condimento frullando il succo di limone con l'olio, il sale e un po' di pepe, versatelo nell'insalatiera a filo, senza mescolare gli ingredienti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberi precotti già sgusciati
- 200g di funghi porcini
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata D'orzo Con Indivia
- Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci
- Avocado Al Salmone
- Uova Alla Salsa Di Gamberi
- Belga Alla Senape

Insalata Tiepida Di Polipo

Antipasto a base di polipetti

Ricetta

Controllate ogni tanto la cottura dei polipi pungendoli all'attaccatura dei tentacoli con uno spiedino.
Pulite i polipi e strofinateli a lungo sotto l'acqua corrente, quindi lasciateli scolare. In una capace casseruola fate bollire 2 litri circa dì acqua con la cipolla affettata, l'aceto, l'alloro e poco sale.
Aggiungete i polipi, coprite e fateli sobbollire un'oretta o fino a quando sono teneri. Lasciateli intiepidire nell'acqua dì cottura, spellateli e tagliateli a pezzetti. Nel frattempo, lessate a parte i piselli. In un altra casseruolina cuocete le patate intere e con la buccia, poi spellatele, fatele intiepidire e tagliatele a cubetti.
Riunite in una ciotola polipi, patate e piselli e condite con l'olio emulsionato con il succo filtrato del limone, poco sale e una buona presa dì pepe.
Aggiungete qualche foglia di basilico e di menta spezzettate e mescolate con cura.
Servite l'insalata tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipetti
- 1 cipollina
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 200g di piselli sgranati
- 400g di patate non farinose
- menta
- basilico
- 1 limone (succo)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico
- Carpionata Di Zucchine
- Alici Marinate
- Funghi Sott'olio (2)
- Stuzzichini In Agrodolce

Insalatina Di Alici Marinate

Antipasto a base di acciughe freschissime

Ricetta

Pulite le acciughe, sciacquatele e asciugatele con carta da cucina. Dopo aver preparato la marinata con il succo di limone, l'olio e un po' di prezzemolo tritato, adagiatevi le acciughe aperte: le lascerete così per 15 minuti.
Condite quindi a parte il soncino, con una leggera vinaigrette di olio, limone e poco sale.
Aggiungete le olive denocciolate.
Disponete infine l'insalata in ogni piattino singolo, con sopra le acciughe a raggiera

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe freschissime
- 40g di insalata soncino
- 20 di olive nere taggiasche
- 2 limoni (succo)
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Acciughe Crude Al Limone
- Acciughe Marinate (2)
- Acciughe In Teglia
- Paté Di Pesce
- Alici Sperone

Insalatina Di Bianchetti

Antipasto a base di bianchetti

Ricetta

Lavate i bianchetti con attenzione e a lungo perché contengono molta sabbia. Sbollentateli pochi minuti in acqua salata. Scolateli con molta cura e lasciateli raffreddare. In una ciotola emulsionate l'olio con il succo del limone filtrato al colino, insaporite con sale e un pizzico di pepe bianco.
Versate tutto sui bianchetti, mescolate. Dopo 10 minuti servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di bianchetti
- 1/2 di limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Bianchetti Al Limone
- Bignè Di Bianchetti
- Antipasto Di Bianchetti
- Fricassea Di Mare
- Crostini Con La Bottarga

Insalatina Di Polipo E Rucola

Antipasto a base di polipo

Ricetta

In una pentola mettete poca acqua, aggiungete il vino e il pepe in grani.
Portate a bollore, unite il sale grosso e immergetevi il polipo pulito e lavato.
Lasciate sul fuoco fino a quando i tentacoli più grossi cedono alla puntura della forchetta.
Spegnete e lasciate raffreddare il polipo nella sua acqua per almeno 20 minuti. Nel frattempo lavate la rucola, spezzettatela, mescolatevi i pinoli, la mela sbucciata e tagliata a cubetti, il polipo sgocciolato, spellato con cura e tagliato a pezzettini. In una ciotola preparate una salsa emulsionando olio, succo di limone filtrato al colino, sale e pepe e conditevi il polipo. Vini di accompagnamento: Lison Pramaggiore Pinot Grigio DOC, Bianco Delle Colline Lucchesi DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di polipo
- 2 mazzetti di insalata rucola
- 30g di pinoli
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1/2 di mela
- olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Insalata Di Gamberi E Verdure
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Bruschette In Insalata
- Lumache All'aliata
- Spiedini Di Alici E Pomodori

Insalatina Di Scampi E Fichi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lessate gli scampi, sgusciateli e metteteli da parte.
Lavate i pomodori, eliminate i semi, spellateli, frullateli con il succo di limone, il succo di pompelmo, alcune gocce di tabasco, sale e pepe.
Versate la salsina in una ciotola, aggiungete l'olio a filo. Con l'apposito scavino ricavate dalla polpa del melone una quarantina di palline.
Sbucciate i fichi e tagliateli con un coltello bagnato e molto affilato in quattro spicchi.
Componete ora i piattini singoli ponendo al centro la rucola e disponendo a raggiera i fichi, le code di scampi e le palline di melone. Prima di servire condite con abbondante salsa. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Colli Bolognesi Sauvignon DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC

Ingredienti per 4 persone

- 500g di scampi
- 4 pomodori perini
- 4 fichi
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 melone
- 1/2 di limone
- 1/2 di pompelmo
- 1 mazzetto di insalata rucola
- tabasco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Prosciutto Ricco Al Melone
- Melone In Insalata
- Panzanella Toscana (3)
- Insalata Di Pesce (3)
- Prosciutto Melone E Fichi

Involtini Al Bacon

Antipasto a base di bacon

Ricetta

Far imbiondire in una pirofila l'aglio nell'olio d'oliva, unire il pomodoro, il brodo, sale e pepe e cuocere per 6', quindi eliminare l'aglio. Porre al centro di ogni cespo di insalata un pezzo di salsiccia e avvolgerli in fette di bacon. Sistemarli nella pirofila, coprire con alluminio e cuocere in forno caldo per 25 minuti. Infine passare sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cespi di insalata trevisana
- 8 tronchetti di salsiccia
- 8 fette di bacon
- 4 cucchiai di passato di pomodoro
- 3 cucchiai di brodo di verdure
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Fagottini Al Bacon
- Insalata Di Granchio (2)
- Porri In Galera
- Quiche Ai Porri
- Crostata Alle Olive

Involtini Al Praga

Antipasto a base di prosciutto cotto di praga

Ricetta

Servendovi di un mixer, tritate grossolanamente i pistacchi e versateli in una terrina. Subito dopo, aggiungete il formaggio e mescolate fino a quando non avrete ottenuto un composto omogeneo.

Disponete le fettine di prosciutto su di un piano e farcitele con la cremina ottenuta. Arrotolatele su se stesse e fermatele con uno stecchino, dopodichè, cuocete il tutto in forno già caldo per circa 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto di praga
- 50g di pistacchi
- 150g di formaggio philadelphia

Ricette simili

- Involtini Al Prosciutto (2)
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Spiedino Di Wurstel
- Bruschetta Affumicata
- Spiedini Di Scamorza Affumicata

Involtini Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Far lessare le patate con la buccia, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. In una terrina unire le patate, l'uovo, il sale e amalgamare bene.
Prendere le fette di prosciutto cotto, riempirle con il composto ottenuto e arrotolarle.
Adagiare gli involtini in una pirofila precedentemente imburrata e cospargerli con l'emmenthal a scaglie.
Infornare per mezz'ora circa.

Ingredienti per 1 persona

- 30g di formaggio emmenthal
- 300g di patate
- 1 uovo
- 120g di prosciutto cotto
- sale
- 1 cucchiaino di burro

Varianti

- Involtini Al Prosciutto (2)

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Sformato Al Formaggio
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Torta Salata
- Muffins Al Prosciutto

Involtini Al Prosciutto (2)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Dalle fette di prosciutto cotto, ricavate delle striscioline di circa 4 x 8 cm. Subito dopo, sgusciate i pistacchi, tritateli e lavorateli in una terrina con il formaggio fino ad ottenere un composto omogeneo.
Disponete le striscioline di prosciutto cotto su un piano da lavoro, farcitele con il composto e arrotolatele su se stesse fermandole con uno stecchino. Infine, servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto di praga a fette
- 50g di pistacchi
- 150g di formaggio morbido (formaggio philadelphia o formaggio robiola)

Varianti

- Involtini Al Prosciutto

Ricette simili

- Involtini Al Praga
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Al Salmone
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Bastoncini Al Prosciutto

Involtini Al Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Impastate i formaggi, metà dell'erba cipollina tritata, il radicchio pulito e tritato, i ritagli di salmone.
Condite con un pizzico di pepe nero e una spolverata di noce moscata.
Distribuite il composto sulle 12 fette di salmone, chiudetele a involtino, cospargete con la rimanente erba cipollina, condite con un filo d'olio d'oliva e una spruzzata di succo di limone, servite dopo aver tenuto in frigo almeno 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di salmone affumicato (fette non troppo grandi)
- 100g di salmone affumicato in ritagli
- 200g di formaggio robiola
- 200g di formaggio quark (tipo philadelphia)
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 cespo di radicchio di treviso
- 1 spolverata di noce moscata
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 spruzzata di succo di limone

Ricette simili

- Paté Di Salmone (2)
- Lax Smorga
- Bignè Al Salmone
- Vol-au-vent Al Salmone
- Bruschetta Con Salmone

Involtini Al Sesamo (2)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Lasciate scongelare la pasta sfoglia, tirandola fuori dal surgelatore almeno 15 minuti prima dell'uso. Dopodichè, stendetela su un piano da lavoro spolverizzato di farina e assottigliatela servendovi di un matterello.

Dividete la pasta in 12 parti di forma pressocchè quadrata e su ognuna disponete il prosciutto cotto e la fontina tagliati a pezzetti. Subito dopo, pennellate con il battuto d'uovo i bordi e arrotolate la pasta su se stessa fino a formare degli involtini.

Sigillate bene tutti i bordi, cospargeteli con i semini di sesamo ed infornateli per circa 20 minuti a 200 gradi. Serviteli subito caldi e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio fontina (o di altro formaggio filante)
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di semi di sesamo

Ricette simili

- Triangolini Pasticciati
- Sfoglia Al Formaggio
- Quiche Lorraine
- Sfogliata Al Grana
- Sfogliatine Con Funghi

Involtini Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Arrostire i peperoni e privarli della pellicola e dei semi. Quindi tagliarli a grosse falde.
Tritare finemente il tonno, unire il peperoncino tritato, sale, pepe, succo di limone, zenzero ed olio sufficiente per ottenere un impasto morbido.
Distribuire il composto sulle falde di peperone e arrotolarle ad involtino. Disporre gli involtini su un letto di lattuga.
Condire con poco sale e olio buono.

Ingredienti per 4 persone

- 4 peperoni
- insalata lattuga
- 1 scatola di tonno
- 1 peperoncino
- olio d'oliva
- zenzero
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Pinzimonio Tre Salse
- Cruditees In Pinzimonio
- Insalata Di Cozze E Lenticchie

Involtini Allo Speck

Antipasto a base di speck

Ricetta

La prima cosa da fare è preparare il ripieno, quindi, lessate le uova in acqua bollente per circa 8 minuti aggiungendo un pizzico di sale. Subito dopo, passatele sotto l'acqua fredda corrente e sgusciatele. In un recipiente piuttosto capiente unite i tuorli precedentemente separati dall'albume, il caprino, il sale, il pepe e mescolate con cura servendovi di un cucchiaio di legno. Nel frattempo, stendete su un ripiano le fette di speck e aggiungete al centro di ciascuna un po' dell'impasto.

Chiudete a fagottino ogni fetta di speck ripiena fissando una foglia di salvia e infilzando entrambi con uno stecchino.

Disponete gli involtini in una teglia, meglio se antiaderente, cospargeteli con fiocchetti di burro e lasciate dorare in forno preriscaldato per circa 5 minuti a 200 gradi. Serviteli subito caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di speck
- 4 uova
- 200g di formaggio caprino
- salvia
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Di Rucola
- Kugelhopf Ai Porri
- Palline Colorate
- Crostini Al Caprino
- Arancini Allo Speck

Involtini Di Bresaola

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Amalgamate i tomini in una scodella con olio e pepe, spalmate la salsa sulle fettine di bresaola, arrotolatele e disponetele sul piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- 4 tomini freschi
- olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Tomini Conditi
- Bresaola Al Limone
- Bresaola Al Pepe
- Bresaola Alla Rucola
- Cialdine Di Grana Con Bresaola

Involtini Di Bresaola (2)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Amalgamate la ricotta in una scodella con olio e pepe, spalmate la salsa sulle fettine di bresaola, arrotolatele e disponetele sul piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- 400g di ricotta
- olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Bresaola Al Limone
- Bresaola Al Pepe
- Bresaola Alla Rucola
- Cialdine Di Grana Con Bresaola
- Quadrifoglio Valtellinese

Involtini Di Bresaola (3)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Tritate il cuore del sedano insieme alle foglioline più tenere; tagliate a rondelle 4-5 gambi.
Mescolate il fiorello con il gorgonzola e con il cuore del sedano tritato (comprese le foglioline più tenere).
Distribuite questo composto al centro di ogni fetta di bresaola, poi avvolgete le fette ottenendo tanti involtini. Sistemateli su un piatto da porzione, mettete tutt'intorno il sedano e conditelo con olio sale e pepe appena macinato. (A piacere potrete legare gli involtini con un filo di erba cipollina.)

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di formaggio fiorello locatelli
- 100g di formaggio gorgonzola piccante
- 200g di bresaola
- 1 sedano bianco
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Bresaola Dell'alpino
- Bignè Alla Crema Di Formaggi
- Mousse Di Gorgonzola
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Vol-au-vent Alla Giuffrida

Involtini Di Bresaola (4)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Tritate le verdure e unitele alla robiola, condite con un pizzico di sale e lavorate fino a ottenere una crema.
Mettete le fette di bresaola su un piano e aggiungete un po' della crema al centro di ciascuna.
Chiudete poi le fette come a farne dei piccoli fagottini.
Mescolate ed emulsionate l'olio con il succo di limone, una presa di sale e qualche goccia di salsa di tabasco e condite con questa salsa.

Ingredienti per 2 persone

- 8 fette di bresaola
- 100g di formaggio robiola fresca
- 1 cuore di sedano
- 1 cuore di carciofo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- alcune gocce di tabasco
- 1 presa di sale

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Fagottini Di Bresaola
- Bresaola Con Insalata In Agrodolce
- Bresaola Al Pepe
- Crostoni Con Crema Di Rucola
- Focaccine All'acciuga

Involtini Di Bresaola (5)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Porre al centro di ogni fettina di bresaola un po' di formaggio e arrotolare, disporre su un piatto di portata, condire con succo di limone, una spolveratina di pepe, olio, e infine guarnire con foglie di rughetta.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di bresaola
- formaggio fresco (formaggio stracchino o formaggio robiola o formaggio philadelphia)
- succo di limone
- 1 spolveratina di pepe
- olio d'oliva
- per guarnire:
- alcune foglie di insalata rughetta

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Mousse Di Gorgonzola
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Bastoncini Al Prosciutto
- Involtini Al Salmone
- Fagottini Di Bresaola